

USER MANUAL

Microwave oven

EMM20017

Contents

Before using your microwave oven **4**

Technical data **4**

Safety instructions **5**
– Testing suitability of cookware 5
– Food safety 6

Safety Instructions when cooking by Grill **7**

Installation **8**
– Connecting to the mains 8

Oven utensils and accessories guide **9**
– Unpacking 9

How to operate your microwave oven **10**
– Name and function of parts 10
– Turntable Installation 10
– Control panel 11
– Microwave Cooking 12
– Microwave Power Setting Guide 12
– Cooking with Grill 13
– Cooking with Microwave and Grill 13
– Recommendations for Cooking with Grill 14
– Recommendations for Cooking with Microwave and Grill 14
– Microwave and Grill Power Levels 14
– Defrosting instructions using (180W) 15
– Microwave Hints 16
– Care and cleaning 17
– Cleaning the accessories (turntable and support) 17
– Cleaning the interior 17
– Cleaning the exterior 17
– Care and Cleaning (Grill) 17

Guarantee conditions **18**

Congratulations on the purchase of your new Microwave Oven

Thank you for having chosen a Electrolux product. We are convinced that you will find your new microwave oven very useful and that it will be of great help to you. As with all new kitchen appliances, it will take some time to learn all the new functions and features, but with time, this oven will become indispensable to you.

Before using your Microwave Oven

Read through the instruction manual carefully and ensure that you follow the recommendations given, these instructions have been prepared so that you get the best from your new Electrolux Microwave Oven.
It is important that this instruction book is retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or if you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance so that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.

Technical data

Overall dimension	**Weight** 13.5 kg
	Volume 20 Litre
Width 484 mm	**Power source** 230V, 50 Hz
Depth 376 mm	
Height 285 mm	
	Power consumption
Cavity dimension	Microwave 1300W
	Grill 1000W
Width 300 mm	**Power output**
Depth 292 mm	Microwave 800W
Height 195 mm	Grill 1000W

Important Safety instructions.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- The built-in safety interlock switches prevent the microwave oven from operating when the door is open.
- Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces. See the Cleaning and Care section for cleaning instructions.
- It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (warped), (2) hinges and latches (broken or insecure), (3) door seals and sealing surface.



WARNING : If the door, hinges/latches or door seals are damaged, the microwave must not be operated until it has been repaired by a authorized service person.



WARNING : It is hazardous for anyone except factory trained service personnel to service or make adjustments to this oven. Contact your nearest authorised service agent if service should be required.

- Do not remove the outer case, door or control panel at any time. Doing so may cause exposure to extremely high voltage.
- Install or locate this oven only in accordance with 'installation instructions' found in this manual.
- Use the appliance for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or defrost food. It is not designed for industrial or laboratory use neither for commercial use as this will invalidate the guarantee.
- Do not operate the oven empty. If food or water is not present to absorb the microwave energy, the magnetron tube can be damaged.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water.
- Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These items can ignite.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



WARNING : If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. Never use water.



WARNING : Only allow children or infirm persons to use the microwave, without supervision, when adequate instructions have been given so that the child or infirm person is able to use the microwave in a safe way and understand the hazards of improper use.

Utensil safety

- Only use utensils that are suitable for use in a microwave oven.
- Most glass, glass ceramic and heat-resistant glass-ware utensils are excellent for use in the micro-wave oven. Although microwave energy will not heat most glass and ceramic items, these utensils can become hot as heat transfers from the food to the container. The use of oven gloves to remove dishes is recommended.

Testing suitability of cookware

- Utensils should be checked to ensure they are suitable for use in Microwave Ovens.
- Place the cookware in the microwave along with a glass half full of water. Heat on **(900W)** (100%) for one minute. If the cookware feels hot, you should not use it. If it is just slightly warm, you can use it for reheating but not for cooking. If the dish is room temperature, it is suitable for microwave cooking.

- Paper napkins, wax paper, paper towels, plates, cups, cartons, freezer wrap and cardboard are great convenience utensils. Always be sure containers are filled with food to absorb energy and thus avoid the possibility of overheating or ignition.
- Many plastic dishes, cups, freezer containers and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow manufacturer's instructions when using plastics in the oven. Avoid using plastic utensils with foods that have high fat or sugar content since these foods reach high temperatures and could melt some plastics.
- Do not leave oven unattended, and look at it from time to time when heating or cooking food in plastic, paper or other combustible containers.
- Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven, unless specifically recommended for microwave use.
- Containers with restricted openings, such as bottles, should not be used for microwave cooking.
- Use caution when removing a lid or cover from a dish to avoid steam burns.

Foil containers

Shallow foil containers may safely be used to reheat foods in your microwave oven providing the following rules are observed:

1. Foil containers should not be more than 3 cms (1 1/4") deep.
2. Foil lids must not be used.
3. The foil containers must be at least two-thirds full of food. Empty containers must never be used.
4. Foil containers should be used singly in the microwave oven and should not be allowed to touch the sides. If your oven has a metal turntable or cooking rack, the foil container should be placed on an upturned oven-proof plate.
5. Foil containers should never be re-used in the microwave oven.
6. If the microwave oven has been in use for 15 minutes or more, allow it to cool before using it again.
7. The container and turntable may become hot during use, take great care when removing either from the oven. It is advisable to use an oven cloth or glove when doing so.
8. Remember when using an aluminium foil container that the reheating or cooking times may be longer than you are used to, always ensure that the food is piping hot before serving.

Food safety

- Do not heat food in a can in the microwave oven. Always remove the food to a suitable container.
- Deep fat frying should not be done in the microwave oven, because the fat temperature cannot be controlled, hazardous situations can result.
- Popcorn may be prepared in the microwave oven, but only in special packages or utensils designed specifically for this purpose. This cooking operation should never be unattended.
- Pierce foods with non-porous skins or membranes to prevent steam build-up and bursting. Apples, potatoes, chicken livers, and egg yolks are examples of items that should be pierced.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.



WARNING : Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.



WARNING : Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.



WARNING : When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.

2. Do not overheat.

3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.



WARNING : Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in this oven. Occasionally, poached eggs may explode during cooking. Always pierce the yolk, then cover and allow the standing time of one minute before removing cover.



It is quite normal for steam to be emitted around the door, or for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely.

- Do not force the turntable to rotate by hand. This may cause malfunctioning.
- Arcing in the oven during microwave operation usually occurs from use of metallic utensils. Continuous arcing, however, can damage the unit. Stop the programme and check the utensil.
- Care should be taken not to obstruct any air vents located on the top, rear, side and bottom of the oven.



WARNING : Do not use this oven for commercial purposes.This oven is made for domestic use only.

Safety instructions when cooking with grill, combination modes.

1. The glass viewing window may break if water is spilled on it during grill cooking.

2. Be sure to use an oven glove when loading and unloading the oven. Containers get very hot in the oven, so be careful not to burn yourself. The turn-table and metal rack also get very hot so be sure to use an oven glove when handling them.

3. Do not touch the inner or outer viewing window with metal components when loading or unloading the oven. The inside of the door and oven get very hot so take care when attending food in the oven.

4. Do not put the turntable or containers in cold water or try to cool them quickly after use.

5. Do not place items on top of the cabinet. The top of the cabinet gets very hot, so anything placed on it may be damaged by the heat.

6. Preheat your oven only when using the Grill, never when using microwave or combination modes (Microwave and Grill)



Warning : When the appliance is used in combination mode, Children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

Keep these instructions!

Installation.

1. Remove any promotion label from the door.

2. The oven should be installed on a flat, level surface. The surface must be strong enough to safely bear the weight (17 kg) of the oven, and the contents. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position.

3. Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from heat and water sources.

4. Do not block air vents on the top and the sides of the cabinet and also do not place any articles on the top of the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.

5. Place the oven as far away from radios and TV's as possible. This oven does conform to EEC requirements of radio interference suppression, but some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.

6. If positioned in a corner, leave a gap of at least 15 cm from the walls and 15 cm above the microwave.

IMPORTANT! The oven can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the oven are not blocked (for sufficient ventilation).

Connecting to the mains

The oven is delivered with the power cord and a plug for 230V, 50Hz, earthed socket outlet.
Earth protection minimises the risks should a short circuit occur. Check to ensure the voltage of the oven matches the supply.

N.B. If the oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.



This appliance must not be used on a non-earth protected power supply. Contact an electrician if you are uncertain regarding electrical connection of the oven or provision of earth protection of the supply.



This appliance must be earthed. If this appliance is fitted with a non-rewireable plug for which your socket is unsuitable, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Oven utensils and accessories guide

A variety of Utensils and Materials may be used for cooking in your microwave oven. For your safety and to prevent damaging utensils and your oven choose appropriate utensils and materials for each cooking method. The list below is a general guide.

Material	Utensils	Mode of operation		
		Microwave	Grill	Combination
Ceramic & Glass	Corning ware	YES	YES	YES
	Heat resistant glass ware	YES*1	YES	YES*1
	Glass ware with metal decoration	NO	NO	NO
	Lead crystal glass	NO	NO	NO
China	Without metal decoration	YES	YES	NO
Pottery*2		YES	YES	YES
Plastic	Microwave oven heat-proof wear	YES	NO	NO
	Plastic wrap	YES	NO	NO
Metal	Baking pan	NO	YES	NO
	Aluminium foil*3	YES	YES	YES
Paper	Cups, plates, towels	YES	NO	NO
	Waxed paper	YES	NO	NO
Wood		NO	NO	NO
Accessories	Grill rack	NO	YES	YES
	Turntable	YES	YES	YES
	Turntable support	YES	YES	YES

YES: Utensils and accessories to use

NO: Utensils and accessories to avoid

*1 Only if there is no metal trim.

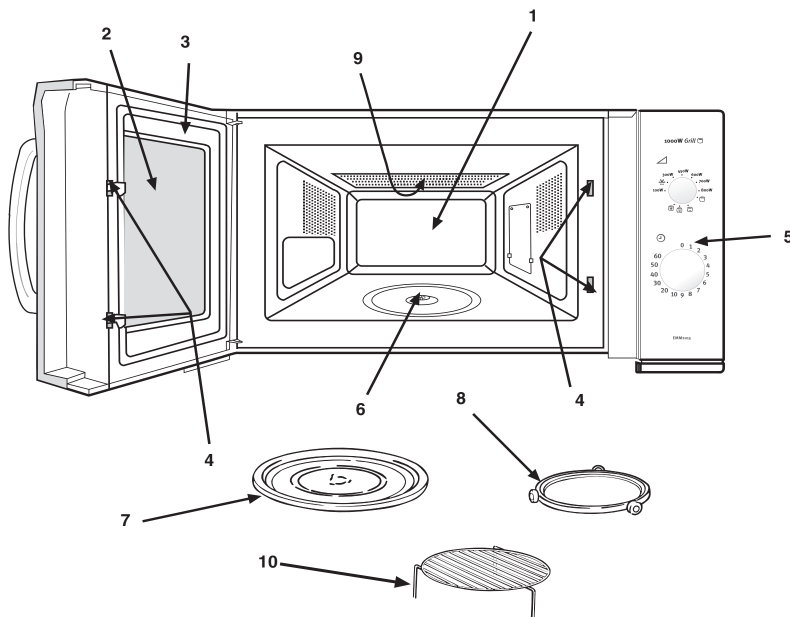
*2 Only if it does not have a glaze containing metal.

*3 NOTE: Use aluminium foil only for shielding purposes, over use may cause arcing.

Unpacking

N.B. When you unpack the oven, check that the product is free from damage. Damage or any missing parts must be reported immediately to the retailer. The oven, parts of the oven or the accessories may be wrapped by a protection foil. If so, you must remove this foil before using the oven. Do not leave packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.

How to operate your microwave oven



Name and function of parts

1. Cooking compartment. Wipe the compartment clean after using the oven.
2. Viewing window. Food can be checked while the microwave oven is in operation.
3. Oven door. The door must always be firmly closed while cooking.
4. Latch hook and safety interlock system.
5. Control panel.
6. Drive shaft for turntable
7. Turntable. Made of special heat-resistant glass. Food in a suitable container is placed on this tray for cooking. Do not use the oven without the turntable.
8. Turntable support. Place the support on the floor of the cooking chamber to support the turntable.
9. Grill.
10. Grill Rack.

Turntable Installation

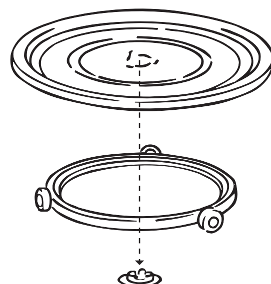
1. Place the turntable support on the cavity Bottom.
2. Place the turntable on top of the turntable support as shown in the diagram. Make sure that turntable hub is securely locked in the turntable shaft. **Never place the turntable upside down.**

- Both turntable and turntable support must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.
- This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.

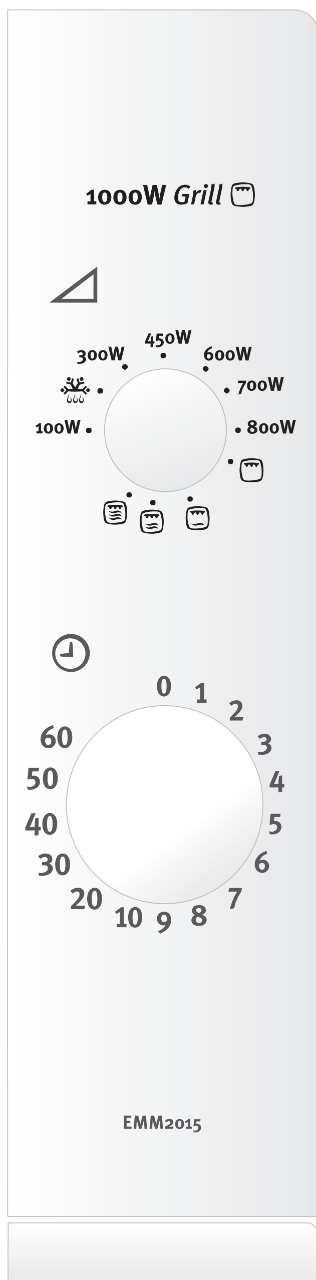
Turntable

Roller rest

Turntable Shaft



CONTROL PANEL



1. **Power Selector**

   Adjust this knob to select the correct power level for your food.

2. **Timer**

   Set for desired cooking time. Cooking will start. All clockwork timers will operate more accurately if wound past the desired time first, and then back.

MICROWAVE COOKING

1. Open the door, place the food on the turntable. Close the door.
2. Set the Power Selector to the desired power level.(See table below.)
3. Set the Timer to the desired time.

The oven begins cooking.

When cooking for less than 2 minutes, turn the timer for a longer period and than return to the desired time.
To turn off the oven during cooking, simply turn the Timer to 0.

Note: After use, be sure to return the Timer to 0, or the oven will continue to operate.

Example: To cook at 450W for 20 minutes

---

1. Turn the power selector to 450W.
2. Turn the timer to 20
3. The Oven will automatically start cooking for 15 minutes at 450W

Re-heating cook-chilled foods

- The food manufacturer's cooking time should be used as a guide only. If, when stated cooking time has expired, the food isn't piping hot, return it to the oven and cook it until it is. In much the same manner as you would when cooking with a conventional oven.
- Always stir food regularly, particularly sauces and casseroles.
- Standing time is very important, it is part of the cooking process and also allows an even temperature throughout the food.

Microwave Power setting Guide

Power Setting	Suggested use
100W	Keeping warm; Keeping foods warm
(180W)	Defrost; Thawing frozen foods.
300W	Simmer; Completing the cooking cycle of some pot roasts. Casseroles and stews. Baked custards or cheesecakes.
450W	Medium; Faster defrosting and reheating for casseroles and stews.
600W	Medium; Baking cakes and sponge puddings Reheat; Reheating pre-cooked foods. Roasting joints of meat and poultry.
800W	Boiling or reheating liquids. Cooking vegetables. Preheating a browning dish.

Cooking with Grill

Place the turntable on top of the roller rest on the base of the cavity and position food on the metal rack. This method is ideal for grilling meat such as steak, chops etc. Remember the oven will be hot.

1. Set the Power Selector to the Grill setting.
2. Set cooking time by turning the Timer to the desired time. The microwave starts automatically.

Note: After use, be sure to return the Timer to 0, or the oven will continue to operate.

Note: You may detect smoke or a burning smell when using your grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out order. To avoid this problem, when using your grill for the first time, heat the oven without any food for 10 minutes on grill.

Example: To cook using Grill for 40 minutes

1. Turn the power selector to (Grill).
2. Turn the timer to 40
3. The Oven will automatically start cooking for 15 minutes at (Grill).

Cooking with Microwave and Grill

Place the turntable on top of the roller rest on the base of the cavity and position food on the metal rack. This method is ideal for grilling meat such as steak, chops etc. Remember the oven will be hot.

1. Set the Power Selector to the desired Microwave Power and Grill level.
2. Set cooking time by turning the Timer to the desired time. The microwave starts automatically.

Note: After use, be sure to return the Timer to 0, or the oven will continue to operate.

Example: To cook at 450W and Grill for 30 minutes

1. Turn the power selector to (Combi 2).
2. Turn the timer to 30
3. The Oven will automatically start cooking for 15 minutes at (Combi 2).

NOTE:

If you open the door during cooking, the oven switches off. To resume cooking, close the door.
At the end of the cooking cycle the grill and microwave switches off and a bell sounds.

In microwave and grill mode, power selection and cooking time can be changed whilst the microwave is operating.

Recommendations for cooking with Grill

All foods should be placed on the grilling rack with a dish placed underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Turn all food halfway through the cooking time.

Food	QTY. (Weight)	Cooking time	Special notes
Toast	2 Slices	4 – 5 min	
Cheese on Toast	4 Slices	6 – 7 min	4 – 5 min. to toast. 2 min. with topping

Recommendations for cooking with Microwave and Grill

Use roasting rack on turntable for roast beef and pork, shield thin parts and edges. Place a dish on the turn-tables under the grill rack to catch food spillage and juices. Turn food, as appropriate during the cooking time.

Food	QTY (Weight)	Power Selector position	Cooking time	Special notes
Bacon	4 (100 g)	Combi 3	7- 9 min	
Roast Beef (Boned)	600 g	Microwave only 800W Combi 2	14-16 min 5 - 6 min	Brush with oil. Season with salt and pepper. Allow 15 – 20 minutes standing time after cooking.
Roast Pork (Loin)	600 g			
Pork Chops	2 - 3(450 g)	Combi 2	14 - 16 min	Brush with oil. Season with salt, pepper and paprika.
Chicken, Halved lengthways Legs	450 g 800 g	Combi1 Combi 1	15 - 20 min 16 - 22 min	Brush with oil. Season with salt, pepper and paprika.
Frozen Hamburger	4 (200 g)	Combi 2	12 - 15 min	
Sausages	450 g Only	Combi 1	10 - 15 min	
Fish Steak	2 (350 g)	Combi 3	22 – 24 min	Brush with oil, Season with salt and pepper.
Frozen Potato, Hash Brown	2 (150 g)	Combi 2	16 – 18 min.	

Microwave and Grill Power Levels

Symbol	Setting	Microwave Power	Grill Power
	Grill	0W	1000W
	Combi 1	300W	1000W
	Combi 2	450W	1000W
	Combi 3	600W	1000W

Recommendations for Defrosting using (180W)

Some foods such as bread and fruit, can successfully be thawed manually by using the power setting.

FOOD	PREPARATION		STANDING TIME
Bread			
Small loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	8–10 min.	10–15 min.
Sliced large loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	10–13 min.	10 min
2 slices	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
1 bread roll	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
2 bread rolls	Place on kitchen paper.	1–11/2 min.	5 min.
Cakes and Pastry			
Gateau 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Cheesecake 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Pie (cooked) 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Pastry 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Butter			
250g/8.8 oz (1 packet)	If foil wrapped, remove from wrapper and place on a plate	3– 4 min.	5–10 min.
Fruit			
225g/8 oz Soft berry fruits	Place in a single layer in a shallow dish.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Soft berry fruits	Place in a single layer in a shallow dish.	7– 8 min.	5–10 min.
Plated meal			
400g/14 oz	Cover with a plate or non P.V.C. cling film. To reheat, microwave on 100% (800W)for 3–4 minutes.	7– 8 min	5–10 min.
Vegetables			
	It is not necessary to defrost vegetables before cooking. All vegetables can be thawed and cooked on 100% (800W)		

Microwave Hints

- Always keep the oven clean – avoid spill-overs and do not forget to clean under the glass tray and the inside of the door.
- Preferably use round or oval casseroles with a lid when cooking in your microwave oven.
- Do not use metal or metal decorated casseroles. Certain plastic materials can melt and be warped by hot food.
- Cover the food when cooking. Use a glass lid, a plate or grease proof paper.
- Pastry, bread and the like can be defrosted directly in a bread basket or on a paper towel.
- If frozen food is heated in its packaging, the packaging should be opened. Packaging containing metal or metal decoration must not be used unless specifically recommended for use in the microwave. Remove metal clips and wire ties.
- Smaller pieces of aluminium foil can be used to cover parts that easily over cook such as chicken legs.
- Food with peel or skin should be pierced with a fork – e.g. potatoes and sausages. Do not boil eggs in the microwave oven as they can explode.
- Put large, thick pieces close to the edge of the casserole and try to cut the food in to even sized pieces. Always place the food in the centre of the oven.
- The food will be evenly cooked if you stir or turn it a few times.
- Always set a shorter cooking time than indicated in your recipe to avoid over cooking. The larger the amount of food the longer it takes.
- Use little or no water for vegetables.
- Use less salt and spices than for 'normal' cooking.
- Season afterwards.
- Allow a few minutes 'standing' time after the oven has switched off to ensure complete and even cooking results.
- Always ensure food is piping hot throughout before serving.
- Use pot holders or gloves when taking dishes and food from the oven.

Microwave Tips

- **Softening Honey**
  If you have a jar of honey which has crystallised, remove lid and place the jar in the oven, microwave on medium power for 2 minutes.

- **Melting Chocolate**
  Break 100g of chocolate into squares, place in a bowl and heat on high power for 1-2 minutes and stir well.

- **Softening or Melting Butter**
  Melting takes a few seconds on high power. Softening is best done more gently on low power.

- **Freshen or Warm Bread**
  Use medium power for few seconds.

- **Peeling Garlic easily**
  Heat 3 or 4 cloves of garlic on high power for 15 seconds. Squeeze at one end until the clove pops out.

- **Fruit Juice**
  Citrus fruits will yield more juice if they are heated on high power for 15 seconds before squeezing.

- **Cooking Porridge**
  Porridge is easily cooked in the serving dish with no sticky pan to wash. Follow food manufacturers' recommendations.

Care and cleaning

The oven must always be clean. Residue of food from spillovers or spatters will attract microwave energy causing it to burn on. This could reduce the efficiency of the oven and may cause bad odours. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to any part of the oven. Repairs should only be done by a qualified service technician.

Be sure the oven is disconnected from the electricity supply before cleaning.

Cleaning the accessories (turntable and support)

Clean them with mild detergent after removing them from the cavity. The turntable support should be carefully handled.

CAUTION: The inside of the oven and turntable get very hot, so do not touch them immediately after use.

Cleaning the interior

Always keep the inside of the oven clean. Wipe up spill-overs and food spatters immediately. Deposits that are allowed to remain on the oven walls, door seal and door surface will absorb microwave energy, reduce the efficiency of the oven, and possibly damage the oven interior. Use mild, liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth to remove deposits.

NEVER USE ABRASIVE CLEANERS, COMMERCIAL OVEN CLEANERS OR STEEL WOOL PADS ON ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.

To loosen difficult deposits, boil a cup of water in the microwave oven for 2 or 3 minutes.

NEVER USE A KNIFE OR ANY UTENSIL TO REMOVE DEPOSITS FROM OVEN SURFACES.

To remove odours from the oven interior, boil a cup of water plus 2 tablespoons of lemon juice for 5 minutes.

Cleaning the exterior

Open the oven door when cleaning the control panel. This will prevent the oven from being turned on accidentally. You should clean outside surfaces of the oven with mild liquid detergent and water followed by a wiping with clear water to remove any excess detergent. Dry with a soft cloth.

Spray-on window cleaners or all purpose spray-on kitchen cleaners can also be used. Never use abrasive cleaners, scouring pads or harsh chemicals on outside surfaces of your oven. To prevent damage to the working parts, do not allow water to seep into ventilation openings.

Care and cleaning (grill)

The element may be stained with spattered fat or oil while the oven is in use. Wait until the cavity cools down and wipe off the spattered oil before next using of the oven. Stains grill may cause unpleasant odours and smoke.

GUARANTEE CONDITIONS

Electrolux offer the following guarantee to the first purchaser of this appliance:

1. The guarantee is valid for 24 months commencing when the appliance is handed over to the first retail purchaser, which must be verified by purchase invoice or similar documentation. The guarantee does not cover commercial use.
2. The guarantee covers all parts or components which fail due to faulty workmanship or faulty material. The guarantee does not cover appliances where defects or poor performance are due to misuse, accidental damage, neglect, faulty installation, unauthorised modification or attempted repair, commercial use or failure to observe requirements and recommendations set out in the instruction book. This guarantee does not cover such parts as light bulbs, removable glassware, or plastic.
3. Should guarantee repairs be necessary the purchaser must inform the nearest customer service office (ELECTROLUX's service or authorised agent). ELECTROLUX reserves the right to stipulate the place of repair (i.e. the customer's home, place of installation or ELECTROLUX workshop).
4. The guarantee or free replacement includes both labour and materials.
5. Repairs carried out under guarantee do not extend the guarantee period for the appliance. Parts removed during guarantee repairs become the property of ELECTROLUX.
6. The Purchaser's statutory rights are not affected by this guarantee.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household
- The product is installed taking into account regulations in your new country

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordenone	+39 (0) 800117511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
UK	Slough	+44 (0) 1753 219898

Sivu Sisällysluettelo

4	**Turvallisuusmääräyksiä**
	– Asennuksen ja huollon yhteydessä
	– Mikroaaltouunia käytettäessä
	– Mikroaaltouunin romutuksessa
5	– Tärkeää tietoa
5	**Pakkauksen purkaminen ja varusteluettelo**
	– Pakkauksen purkaminen
	– Varusteluettelo
6	**Tekniset tiedot**
	Asennus
	– Sijoittaminen
	– Kalusteisiin sijoittaminen
	– Sähköliitäntä
7	**Mikroaaltouunin käyttö**
	– Uuni
8	– Varusteet
	– Pyörivän kuumennusalustan asettaminen paikalleen
9	– Ohjaustaulu
10	– Pyörivä kuumennusalusta
	– Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen
	– Ruoan valmistaminen
	– Ohjeita tehon valitsemiseen
11	**Grillin Käyttö**
	– Käyttö : Mikro / Grillaus
	– Mikro / Grillaustehot
12	– Taulukot
13	– Muista
13	**Käytännön neuvoja ja vihjeitä**
	– Yleisiä vihjeitä
	– Valmistaminen ja kuumentaminen
	– Pakasteiden sulattaminen
14	– Keittoastiat
	– Mikroaaltouunikäyttöön sopivien astioiden kokeileminen
	– Tätä ei voi tehdä mikroaaltouunissa
15	**Puhdistaminen ja hoito**
15	**Mikäli mikroaaltouuni ei toimi**
	Takuu
	Huolto ja varaosat

Turvallisuusmääräyksiä

Asennuksen ja huollon yhteydessä

• Uuni on tarkoitettu kotitalouden normaaliin ruoanlaittoon. Mikäli sitä käytetään muuhun tarkoitukseen, saattaa syntyä vahingonvaara henkilölle ja/tai omaisuudelle.

• Rikkinäistä uunia ei saa koskaan käyttää. Uuni tehdään jännitteettömäksi irrottamalla pistotulppa pistorasiasta (vetämällä pistotulpasta, ei koskaan johdosta).

• Mikäli uunissa on vikaa tai se toimii huonosti, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen uunin korjaamiseksi. Varmista, että alkuperäisiä varaosia käytetään.

• Rikkoutunutta uunia ei koskaan saa itse muuttaa tai korjata. Asennustyöt, liitosjohdon pidentäminen j n e., on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

• Riittämättömällä ammattitaidolla suoritettu työ saattaa heikentää uunin toimintaa ja johtaa henkilö- ja/tai aineellisiin vahinkoihin.

Mikroaaltouunia käytettäessä

• Uuni on tarkoitettu aikuisten käytettäväksi. Lasten ei anneta leikkiä uunin kanssa eikä pieniä lapsia jätetä ilman valvontaa toimivan uunin läheisyyteen.

• Mikroaaltouunia ei missään olosuhteissa saa käyttää uunin luukku avattuna tai luukun turvakytkimien ollessa pois toiminnasta. Turvakytkimien ja lukitusmekanismin toimintaa ei saa muuttaa.

• Uunia ei saa koskaan käynnistää, mikäli luukku ei sulkeudu kunnolla. Puhdista luukun sisäpinta ja tiivisteet säännöllisesti.

• Mikroaaltouunia ei saa käyttää, mikäli uunin luukku tai luukun tiiviste ovat vaurioituneet. Käyttö on sallittua vasta kun valtuutettu huoltoliike on korjannut uunin.

• Uunia ei saa käyttää tyhjänä, koska se saattaa vaurioitua, aseta kupillinen vettä uuniin käyttökokeilun ajaksi.

• Toiminnassa oleva uunia ei saa koskaan jättää ilman valvontaa. Uunin luukku on ehdottomasti pidettävä suljettuna, mikäli uunissa jokin syttyy palamaan. Lisäksi uunista katkaistaan virta välittömästi. Tällöin mahdollisesti syttynyt tuli tukahtuu, älä koskaan käytä vettä.

• Ruokaöljyä tai rasvaa ei saa kuumentaa uunissa, koska niiden lämpötilaa on vaikea valvoa. Popcornien kanssa on oltava varovainen. Ne saattavat ylikuumentua ja syttyä palamaan.

Mikroaaltouunin romutuksessa

• Mikroaaltouunin romutuksen yhteydessä vältytään vahingoilta, mikäli menetellään seuraavasti. Irrota uunin liitosjohdon pistotulppa pistorasiasta. Katkaise tämän jälkeen liitosjohto uunin puoleisesta päästä. Ota tarvittaessa yhteys kuntasi jätehuoltoasioita hoitavaan viranomaiseen.

Tärkeää tietoa

• Uunin lasisen kuumennusalustan on aina oltava paikallaan uunissa.

• Veden tai muiden nesteiden kuumentamisessa lämpötila saattaa nousta yli 100°C ilman, että neste alkaa kiehua. Tämä ylikuumennus saattaa aiheuttaa, että neste äkkiä kiehahtaa astiaa kosketeltaessa.

• Tämän estämiseksi nestettä voi sekoittaa tai astiassa voi pitää lusikkaa kuumennuksen aikana (metallilusikkaa voi käyttää nesteessä, kunhan se sijoitetaan siten, ettei lusikka kosketa uunin seinämiä, jolloin saattaa syntyä kipinöintiä). Nesteen voi myös antaa seistä 20 sekuntia lämpötilan tasoittumiseksi, ennen kuin astia otetaan uunista. Käytä patalappuja!

Vauvanruoan kuumentamisessa on oltava varovainen. Poista tölkin kansi ja tuttipullon tutti ennen kuumentamista. Ruoan tai nesteen lämpötila on aina tarkoin tarkistettava, ennen kuin niitä annetaan lapsille.

• Metallisia ruokailuvälineitä tai astioita tai astioita, joissa on metallikoriste, ei saa käyttää. Kipinöinti vaurioittaa uunia ja/tai astiaa.

• Metalliset sulkimet tai sulkimet, jotka sisältävät metallia, saattavat aiheuttaa kipinöintiä ja sulkijat on sen vuoksi poistettava pakkauksista, ennen kuin pakkaus pannaan uuniin.

• Varmista, etteivät tölkit tai pakkaukset ole liian tiiviisti suljettuja. Näin estetään ylipaineen muodostuminen kuumennuksen aikana.

Pakkauksen purkaminen ja varusteluettelo

Pakkauksen purkaminen

Tarkista, ettei pakkauksessa eikä uunissa ole kuljetusvaurioita.

Mahdollisista kuljetusvaurioista on välittömästi ilmoitettava myyjäliikkeeseen.

Uunin ulkovaippa on peitetty suojakelmulla. Kelmu on poistettava ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa.

Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, että tuote on virheetön. Vahingoista, virheellisyyksistä ja mahdollisesti puuttuvista osista on välittömästi ilmoitettava myyjäliikkeeseen.

Pakkausmateriaalia ei saa jättää siten, että lapset voivat leikkiä sillä.

Varusteluettelo

1 Pyörivä lasinen kuumennusalusta
1 Lasisen kuumennusalustan pyöritin
1 Käyttöohje

Tekniset tiedot

Ulkomitat:			
Korkeus	285 mm	**Paino**	13.5 kg
Leveys	484 mm	**Jännite**	230 V, 1-vaihe, 50 Hz
Syvyys	376 mm	**Sulake**	10 A
Uunitilan mitat:		**Liitäntäteho**	2300 W
Korkeus	195 mm	**Mikroaaltoteho**	800 W
Leveys	300 mm	**Tilavuus**	20 l
Syvyys	292 mm	**Grilli**	1000W

Asennus

Sijoittaminen

1 Sijoita uuni suoralle ja tukevalle alustalle. Uunin ilmanvaihdon on oltava riittävä joka puolelta. Uunia ei saa sijoittaa lähelle muita lämpölähteitä, esim. lieden tai lämpöpatterin viereen.

2 Uunin ilmanvaihtoaukkoja ei saa peittää. Tällöin uuni saattaa ylikuumentua ja terminen ylikuumenemissuoja saattaa toimia. Uunin sivuilla, takana ja yläpuolella on oltava vähintään 10 cm vapaata tilaa riittävän ilmankierron varmistamiseksi. Uunin jalkoja ei saa poistaa.

3 Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisältä ja aseta uunin lasinen kuumennusalusta uunin pohjalle. Uunia ei saa käyttää ilman paikallaan olevaa lasialustaa.

4 Ennen kuin käytät uunia, pyyhi se sisältä, luukun sisäpinnalta ja tiivistepinnoilta kostealla liinalla. Uunin pienten ulkomittojen ansiosta sen voi sijoittaa melkein mihin tahansa työtasolle, pöydälle tai viedä kesämökille. Tarkista aina, että uuni sijoitetaan suoraan ja vankalle alustalle. Tarkista myös, että uunin jalat ovat paikallaan ja että uunin ilmanvaihto on riittävä.

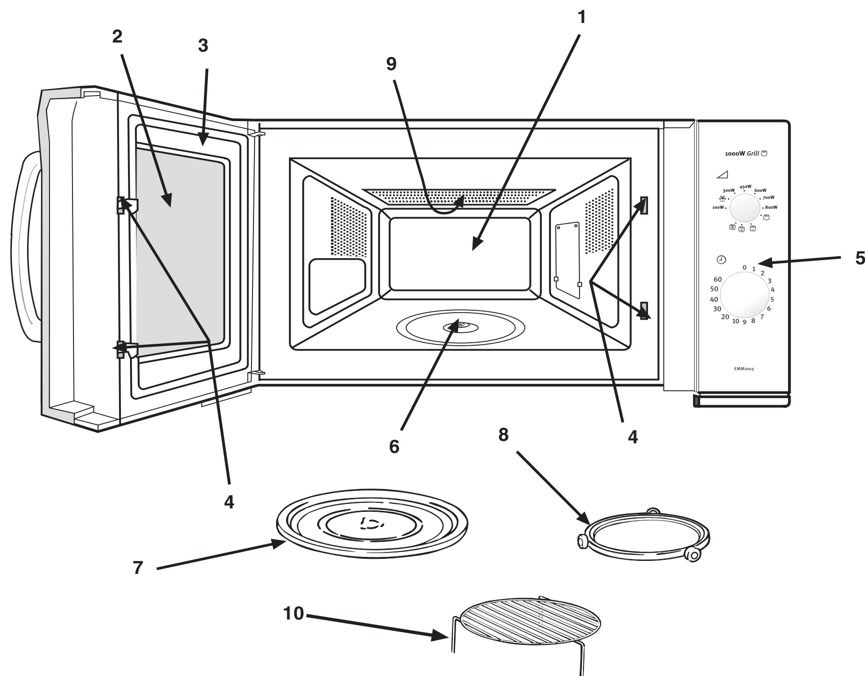
Sähköliitäntä

Uunissa on pistotulpallinen liitosjohto. Uuni liitetään 230 V jännitteiseen 50 Hz sähköverkkoon pistotulpalla pistorasiaan, jota suojaa 10 A sulake. Tarkista, että uunin arvokilpeen merkitty ja sähköverkon jännite on sama.

Mikroaaltouunissa on erikoisliitosjohto, joka on vaihdettava samantyyppiseen, mikäli se vaurioituu. Liitosjohto on saatavissa valtuutetuilta huoltoliikkeiltä, joiden myös pitää suorittaa sen asennus.

Mikroaaltouunin käyttö

Electrolux-mikroaaltouuni on helppokäyttöinen. Se käynnistyy, kun haluttu teho ja aika on valittu.

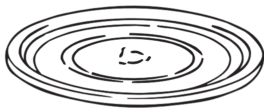


Uuni

1. Uunitila
2. Luukun ikkuna
3. Luukku
4. Luukun lukitussalvat
5. Ohjauspaneeli
6. Pyörittimen tuki
7. Pyörivä lasinen kuumennusalusta
8. Lasisen kuumennusalustan pyöritin
9. Grilli
10. Grillausritilä

Varusteet

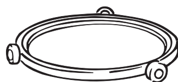
Pyörivä kuumennusalusta



On tärkeää, että lasinen kuumennusalusta on **aina** paikallaan kuumennuksen aikana, koska tällöin lopputulos on paras mahdollinen.

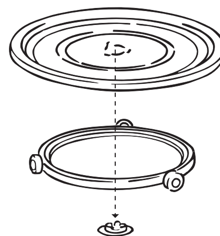
Lasinen alusta pyörii joko vasta- tai myötäpäivään. Alustan voi pestä tiskikoneessa.

Kuumennusalustan pyöritin



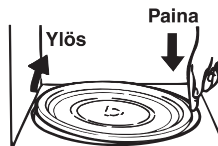
Pyöritin asetetaan alustan alle, jotta alusta pyörii. Pyörittimen ja alustan on **aina** oltava paikallaan uunissa uunia käytettäessä.
Pyörittimelle ei koskaan saa asettaa mitään muuta astiaa tai alustaa.
Pyöritin on konepesun kestävä.

Pyörivän kuumennusalustan asettaminen paikalleen



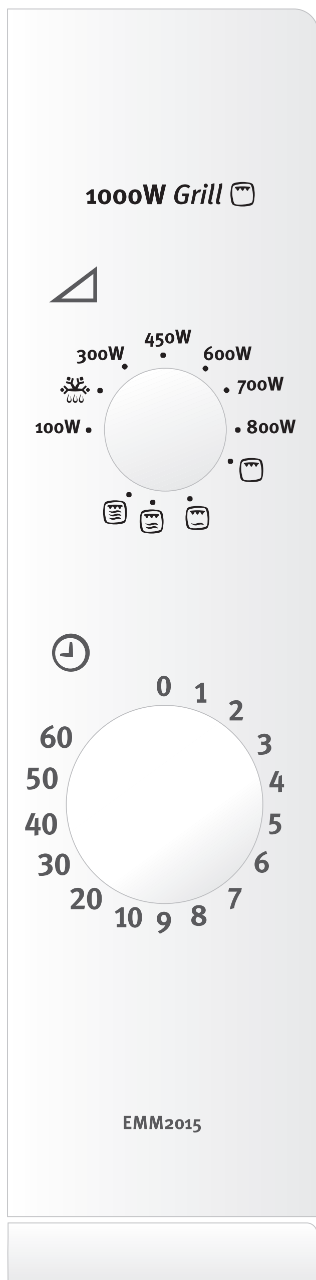
1. Aseta alustan pyöritin uunin pohjalle.

2. Aseta alusta pyörittimelle. Tarkista, että alustan keskellä oleva syvennys asettuu uunin pohjassa olevaan tukeen.
Alustaa ei koskaan saa asettaa ylösalaisin paikalleen.



Pyörivä kuumennusalusta irrotetaan painamalla reunasta kuvan osoittamalla tavalla.

Ohjauspaneeli



Uunia ei saa käyttää tyhjänä. Kun kokeilet toimintaa, aseta kupillinen vettä uuniin.

Tehonvalitsin

Ajanvalitsin

Pyörivä kuumennusalusta

On tärkeää, että kuumennusalusta on paikallaan uunissa, koska pyörivä alusta edesauttaa tasaisen lopputuloksen saavuttamista.

Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Uunin luukun voi avata ruoanvalmistuksen aikana painamalla luukun aukaisinta. Tällöin uuni lakkaa toimimasta. Kun luukku suljetaan uudelleen, uuni jatkaa toimimista jäljellä olevan ajan. Mikäli uunin toiminta halutaan lopettaa, ennen kuin valittu aika on kulunut, ajanvalitsin käännetään 0-asentoon.

Ruoan valmistaminen

1. Aseta ruoka sopivaan astiaan. Ks. sivulta 14, mitkä astiat sopivat. Sulje luukku.

2. Valitse haluttu mikroaaltoteho kääntämällä tehonvalitsinta sen lukeman kohdalle, mikä vastaa haluttua tehoa, ks. allaolevaa taulukkoa.

3. Valitse aika kääntämällä ajanvalitsinta halutun aikalukeman kohdalle. **Uuni alkaa välittömästi toimia.** Vääntimen merkinnät merkitsevät minuutteja. Mikäli valitset lyhyen ajan, 2 min tai lyhyemmän, käännä ajanvalitsinta ensin suuremman lukeman, esim. 4- tai 5- lukeman kohdalle, ja sen jälkeen haluamaasi pienempään aikalukemaan.

4. Kun valittu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja uuni lakkaa toimimasta.

Ohjeita tehon valitsemiseen

100W	Pakastetun lihan, kalan ja valmiin ruoan sulattaminen.
AUTO 180W	Pakastetun lihan, kalan ja valmiin ruoan sulattaminen.
300W	Pakastettujen leivonnaisten sulattaminen ja kuumentaminen. Kastikkeiden kiehauttaminen.
450W	Suurempien ruokamäärien sekä ruokien, joita ei voi sekoittaa, esimerkiksi laatikkoruoat, kuumentaminen ja kypsentäminen.
600W	Ruoan nopea kuumentaminen ja kypsentäminen, esim. kala sekä vihannekset.
700W	Ruoan nopea kuumentaminen ja kypsentäminen, esim. kala sekä vihannekset.
800W	Juomien ja valmiin ruoan nopea kuumentaminen.

Grillin käyttö

Grilliä voi käyttää erityisen hyvin esimerkiksi leivän paahtamiseen. Muista, että uuni on kuuma. Aseta grillattava grillausritilälle.

Voit lisätä tai vähentää valmistusaikaa kääntämällä väännintä oikealle tai vasemmalle. Halutessasi voit myös lisätä tehoa valmistuksen aikana. Jokainen Start-painikkeen painallus lisää valmistusaikaa 30 sekunnilla.

Esim. Ohjelmointi Grilli -toiminnolle, ruoanvalmistusaika 15 minuuttia.

Toimi näin: Uunin/näytön tila:

1. Aseta tehoksi kääntämällä tehonvalitsinta.
2. Aseta aika 15 min. kääntämällä ajanvalitsinta.
3. Uuni on toiminnassa 15 min. (Grillitoiminto).



Grilli täytyy esilämmittää ennen käyttöä.
Grilliä tulee esilämmittää kuten yllä on neuvottu 3 - 4 minuuttia.

Käyttö: Mikro/Grillaus

Esim. Ohjelmointi Grilli ja Mikro -toiminnoille, teho 450 W, ruoanvalmistusaika 30 minuuttia.

Toimi näin: Uunin/näytön tila:

1. Aseta tehoksi kääntämällä tehonvalitsinta.
2. Aseta aika 30 min. kääntämällä ajanvalitsinta.
3. Uuni on toiminnassa 30 min. (Combi 2).



Grilliä ei tarvitse esilämmittää kun käytetään yhdistettyä mikroaalto- ja grillikypsennystä

Mikro/Grillaustehot

Symboli	Toiminto	Mikroteho	Grilliteho
	Grill	0W	1000W
	Combi 1	300W	1000W
	Combi 2	450W	1000W
	Combi 3	600W	1000W

Taulukot

Grillaustaulukko (suosituksia)

Ruokalaji	Määrä/paino	Valmistusaika	Huomioi
Paahtoleipä	2 viipaletta	5 – 6 min	
Lämmin juustoleipä	4 viipaletta	7 – 8 min	(5 -6 min) pelkkä paahtoleipä (2 min) päällisen kanssa.

Mikro/Grillaustaulukko (suosituksia)

Ruokalaji	Määrä/paino	Toiminto	Valmistusaika	Huomioitavaa
Pekoni	4 (100 g)	Grill+300W	8- 10 min	
Naudanpaisti (luun kanssa)	900 g	Ainoastaan kypsennys 600W	25 min	Sivele öljyllä. Mausta suolalla, pippurilla Anna seistä 15 – 20 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Porsaanpaisti (selkä)	900 g	Grill+300W	7 - 8 min	
Porsaankyljykset	2 - 3 (450 g)	Grill+300W	22 - 27 min	Sivele öljyllä. Mausta suolalla, pippurilla, ja paprikalla.
Broileri, puolikas Koivet	450 g 800 g	Grill+300W Grill+300W	17 - 22 min 27 - 32 min	Sivele öljyllä. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla.
Hampurilainen, pakastettu	4 (200 g)	Grill+300W	14 - 17 min	
Makkarat	450 g	Grill+300W	12 - 17 min	
Kalapihvi	2 (350 g)	Grill+300W	24 – 26 min	Sivele öljyllä. Mausta suolalla, pippurilla
Peruna, paistettu sipuliperuna, pakastettu	2 (150 g)	Grill+300W	18 – 20 min	

Muista

• Mitä isompi määrä, sitä pidempi kuumennus/kypsennysaika.

• Kylmät elintarvikkeet kuumenevat/kypsyvät hitaammin kuin huoneenlämpöiset.

• Huokoiset elintarvikkeet tarvitsevat lyhyemmän kuumennus-/kypsennysajan kuin kiinteät.

• Paljon vettä sisältävät ruoat kypsyvät hitaammin.

• Suolaa lisätään vasta kypsennyksen jälkeen. Suola kuivattaa ja esim. lihasta tulee sitkeää.

• Ruoan annetaan seistä vähintään 5 minuutin ajan lämpötilan tasoittumiseksi. Tasoittumisaika riippuu ruoan määrästä ja koostumuksesta. Suuri määrä kiinteää ruokaa vaatii pidemmän ajan kuin pieni määrä huokoista ruokaa.

• On hyvä valita ohjeessa mainittu lyhin aika ja tarvittaessa lisätä aikaa. Tällöin ruokaa ei kuumenneta/kypsennetä liikaa yhtä helposti.

Käytännön neuvoja ja vihjeitä

Yleisiä vihjeitä

Erilaisissa mikroaaltouunin keittokirjoissa on monta hyvää ohjetta ja vihjettä erilaisten ruoanvalmistus- ja leivontavaiheiden helpottamiseksi. Aloita aina valitsemalla ohjeissa ja taulukoissa oleva lyhin aika.

• Omia ohjeita voi myös käyttää. Suolan, mausteiden ja nesteen määrää on syytä vähentää, mitkään ei kiehu pois.

• Suurin osa ruoista kypsyy omassa liemessään. Kuivat ainekset, kuten riisi ja pavut tarvitsevat tietysti nestettä.

• Ruoka peitetään kuumennuksen/kypsennyksen ajaksi, jolloin ruoan kosteuspitoisuus säilyy. Uunikaan ei tällöin likaannu.

• Pakastettuja leivonnaisia voi sulattaa ja kuumentaa esim. leipäkorissa (tarkistettava, ettei korissa ole metalliniittejä ym.) tai talouspaperilla. Hillotäyte kuumenee aina enemmän kuin muu osa leivonnaisesta.

• Pekonia ei saa valmistaa suoraan lasialustalla. Pekonin ja lasialustan lämpötilan erot ovat liian suuret ja alusta saattaa vaurioitua.

• Makkaran, omenan ja perunan kuori sekä maksan ja kananmunan keltuaisen kalvo on pisteltävä esim. haarukalla ennen kypsennystä, muutoin kuori ja kalvo halkeaa.

Valmistaminen ja kuumentaminen

• Tarkista, että pakaste on sulanut kunnolla ennen kuin aloitat ruoan valmistaminen.

• Poista lihasta mahdollinen rasva.

• Aseta kypsennettävien ainesten ohuimmat osat astian keskustaa kohti.

• Kypsennysaikaa on muunneltava riippuen kypsennettävien ainesten lämpötilasta (huoneenlämpöinen tai jääkaappikylmä) sekä oman maun ja tottumuksen mukaan.

• Sekoita pataruokia, kastikkeita yms. ruokia kypsennyksen aikana, tasaisemman lopputuloksen saavuttamiseksi.

Pakasteiden sulattaminen

• Liha voidaan sulattaa pakkauksessaan. Kaikki metallia sisältävät osat on poistettava pakkauksesta.
• Sulatettavan ohuimmat osat asetetaan astian keskustaa kohti.

• Pakasteen sulattamisen jälkeen saattaa pakasteen keskiosassa vielä olla jäisiä kohtia. Tämän vuoksi sulatetun pakasteen annetaan vielä hetken seistä, ns. lämpötilan tasoitusjakson ajan, ennen kuin siitä valmistetaan ruokaa.

Keittoastiat

Astioiden sopivuus mikroaaltouunikäyttöön riippuu astioiden raaka-aineesta.
Eräät muovit tulevat veltoiksi. Toiset muovit ja keramiikka saattavat haljeta, varsinkin pieniä ruokamääriä kuumennettaessa. Metalliastioita ei saa käyttää.

POSLIINI – Useimmat posliiniastiat sopivat, poikkeuksena astiat, joissa on metallikoriste. Kulta- tai hopeakoriste vaurioituu. Eräät posliinilasitteet sisältävät myös metallia. Varmuuden saamiseksi, kokeile astioiden sopivuus alla annetun ohjeen mukaan.

LASI – Lasi sopii yleensä hyvin. Ei kuitenkaan kristalli- eikä värilliset lasit.

MUOVI – Muovimukeja tai tölkkejä voi käyttää varovaiseen kuumentamiseen, muttei ruoan kypsentämiseen.
Useimmat talousmuovit eivät kestä 90°C korkeampaa lämpötilaa. Muoviastioiden lämmönkestävyys on syytä tarkistaa.

SAVIASTIAT – Kivitavara- ja saviastioita voi käyttää. Paljon käytössä oleva ruskea savipata liotetaan ensin vedessä, kuten normaalisti tavallisessa uunissa käytettäessä.

METALLI – Metalliastiat eivät sovi ruoanvalmistusastioiksi mikroaaltouunissa. Mikroaallot eivät läpäise metallia, joten mikroaallot pääsevät kuumentamaan/kypsentämään vain päältä eikä hyvää tulosta saavuteta.

Mikäli metalliastia tai alumiinifoliota asetetaan mikroaaltouuniin liian lähelle uunin seinämiä, saattaa syntyä kipinöintiä, mikä aiheuttaa polttojälkiä sisävaippaan. Muista myös aina poistaa teepussien ja leipäpakkauksien metalliosat.

Mikroaaltouunikäyttöön sopivien astioiden kokeileminen

Astian sopivuus kokeillaan asettamalla astia uunin sisään keskelle. Aseta kahvikupillinen vettä astian viereen. Valitse täysteho ja yhden minuutin toiminta-aika. Valitun ajan kuluttua astian ei pidä mistään kohtaa olla kädenlämpöä kuumempi. Tällöin sitä voi käyttää mikroaaltouunissa.

Tätä ei voi tehdä mikroaaltouunissa

• Paistaa hiivataikinoita – leivonnaiset eivät saa väriä.

• Valmistaa kohokkaita.

• Kypsentää kananmunaa kokonaisena eikä kuumentaa jo keitettyä kananmunaa.

• Käyttää tavallista paistomittaria. Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia erikoismittareita on saatavissa liikkeistä.

Puhdistaminen ja hoito

• Uunin puhdistamiseen ei saa käyttää uuninpuhdistusaineita eikä muita syövyttäviä tai naarmuttavia aineita. Uunin ulko- ja sisävaippa pyyhitään
kostealla liinalla, joka on kasteltu lämpimään veteen, missä on käsitiskiainetta.

• Uunista pyyhitään sisätilaan mahdollisesti tiivistynyt kosteus, pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.

Mikäli mikroaaltouuni ei toimi

Ellei uuni seuraavista tarkistuksista huolimatta toimi oikealla tavalla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon:
tarkista, että pistotulppa on pistorasiassa ja että sulake on ehjä. Älä tee uunille mitään toimenpiteitä, jotka voivat aiheuttaa vaurioita henkilölle tai tuotteelle.

• Onko uuni kytketty sähköverkkoon?
• Onko pistorasiaa suojaava sulake ehjä?
• Onko luukku kunnolla suljettu?
• Onko kuumennus/kypsennysaika valittu?

Takuu

Tuotteen takuuaika voidaan ilmoittaa erikseen.
Ellei takuuaikaa ole erikseen määritelty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä.
Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan.
Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

- aiheettomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon
0200-2662 (0,1597 €/min) + pvm),* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta “kodinkoneiden huoltoa”.

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli *(Model)*..................................

Tuotenumero *(Prod.nr.)*..

Sarjanumero *(Serial nr.)*..

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon **0200-2662 (0,1597 €/min+pvm)**

Voit olla myös yhteydessä kuluttajaneuvontaan sähköpostitse osoitteessa:

Carelux.fsh@electrolux.fi

Innehållsförteckning

4 .... **Säkerhetsinformation**
– Vid installation och service
– Vid användning av mikrovågsugnen
– Vid skrotning av mikrovågsugnen

5 .... **Viktigt att veta**
5 .... **Uppackning och Tillbehörslista**
– Uppackning
– Tillbehör

5 .... – **Tekniska data**

6 .... **Installation**
– Placering
– Elanslutning

7 .... **Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör**
– Ugnen
– Montering av den roterande glastallriken

8 .... **Kontrollpanelen**

9 .... **Den roterande tallriken**
– Tillagning
– Vägledning för val av effekt

9 .... **Vägledning för val av upptiningstid**

12 .... **Tillagning med grill**
– Tillagning med mikro och grill

12 .... **Tabeller**
– Val av mikro – och grilleffekt

12 .... **Kom ihåg**
12 .... **Praktiska råd och tips**
– Allmänna
– Tillagning och uppvärmning
– Upptining
– **Kokkärl**

13 .... Så här testar du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen

13 .... **Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen**

13 .... Rengöring och skötsel

13 .... **Om mikrovågsugnen inte fungerar**
– Innan du kontaktar serviceman

14 .... **Service och reservdelar (i Finland)**

Gratulerar till Din nya mikrovågsugn

Innan Du använder mikrovågsugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner. För att undvika de risker, som trots allt alltid finns när Du använder en produkt som drivs med el, är det viktigt att ugnen installeras på rätt sätt och att Du läser igenom säkerhetsinformationen noga för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker. Spara bruksanvisningen och se till att den finns tillgänglig vid användning av ugnen.

Hur fungerar mikrovågsugnen?

Den s.k. magnetronen i mikrovågsugnen sänder ut elektromagnetisk energi i form av radiovågor. Dessa radiovågor, av en speciell våglängd, har förmåga att sätta fart på matens egna vattenmolekyler. Då molekylerna gnids mot varandra uppstår friktionsvärme och maten blir varm. Att laga mat med mikrovågor ger därför många fördelar:

Smakämnen, vitaminer och näringsämnen blir kvar i maten och den blir godare och fräschare. Till och med uppvärmda matrester smakar nylagat! Inget extra fett behövs. Därför blir mikrolagad mat kalorisnål.

Ekonomiskt!

Mikrovågorna värmer endast maten. Beroende på vad du lagar och hur mycket, så kan du spara upp till 75% elenergi jämfört med en vanlig spis/ugn! Dessutom kan du spara dina matrester, frysa in och sedan snabbt värma upp dem igen när det passar. Det blir raskt många insparade matslantar!

Säkerhetsinformation

Vid installation och service.

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och/eller egendom.
- En trasig ugn skall aldrig användas. Gör ugnen strömlös. Är den stickproppsansluten, lossas stickproppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till ugnen ur elskåpet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad service för reparation. Se till att originalreservdelar används.
- Försök aldrig att förändra eller laga en trasig ugn själv. Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.
- **Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom. Sådan skada omfattas inte av garantin.**
- Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.

Vid användning av mikrovågsugnen

- Ugnen är avsedd att användas av vuxna. Låt inte barn leka med ugnen och lämna inte småbarn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med ugnsluckan öppen eller med luckans säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med säkerhetsbrytarna eller låsmekanismen.
- Starta aldrig ugnen om något kommit i kläm vid ugnsluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningsytor på ugnen.
- Mikrovågsugnen får inte användas med skadad ugnslucka eller lucktätning innan den repareras av auktoriserad service.
- Ugnen får inte köras tom, då den kan skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsenergin.
- Lämna aldrig ugnen utan tillsyn vid bakning av potatis, smältning av stearin, kokande av knäck, värmning av mat i papper eller annat brännbart material eftersom dessa varor vid mycket för lång uppvärmningstid blir så varma att de kan ta eld. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld, **använd aldrig vatten.**
- Värm inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn. Använd inte ugnen för att torka några som helst föremål. De kan överhettas och ta eld.

Vid skrotning av mikrovågsugnen

- Hjälp till att undvika skador även när mikrovågsugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kapa kabeln vid utgången från ugnen. Kontakta eventuellt Din kommun för information om var Du kan lämna Din ugn eller kontakta AB Elektroservice.

Viktigt att veta

- Använd alltid glastallriken på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka detta kan man röra om vätskan eller låt vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.

Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort locket eller nappar på burkar och flaskor innan de värms. Rör om maten ordentligt och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.

- Använd inte bestick eller kärl av metall eller med metalldekor. Gnistbildning kan uppstå och förstöra ugnen och/eller kärlet.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Uppackning och Tillbehörslista

Uppackning

Kontrollera att förpackningen och därmed ugnen ej är transportskadad.

Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Om ugnen är täckt med en skyddande plastfilm måste denna tas bort innan ugnen används första gången.

Efter uppackningen kontrollera att varan är felfri. Skador, felaktigheter och eventuella saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren. Lämna inte förpackningsmaterial så att små barn kan leka med det.

Tillbehör

1 Roterande glastallrik
1 Tallriksstöd, för den roterande glastallriken
1 Bruksanvisning

Tekniska data

Utvändiga mått:		**Vikt**	13.5 kg
Höjd	285 mm	**Spänning**	230 V, 1-fas 50 Hz
Bredd	484 mm	**Säkring**	10 A trög
Djup	376 mm	**Anslutningseffekt**	2300 W
Ugnsutrymme:		**Mikrovågseffekt**	800 W
Höjd	195 mm	**Volym**	20 l
Bredd	300 mm	Grill	1300 W
Djup	292 mm		

Vi reserverar oss för ändringar.

Installation

Placering

1. Ugnen skall placeras på en plan och stabil yta med god ventilation runt ugnen. Placera inte ugnen nära andra värmekällor, t ex spis eller värmeelement.
2. Blockera inte ugnens ventilationsöppningar. Då kan ugnen överhettas och automatiskt stängas av genom ett termiskt överhettningsskydd. Ugnen bör ha minst 10 cm fritt utrymme till närmaste vägg för att få tillräcklig ventilation. Fötterna får ej tas bort.
3. Tag bort eventuell förpackningsmaterial inifrån ugnen. **Obs! avlägsna inte den skyddande plastfil-men på ugnsluckans insida.** Den finns där för att skydda mot stänk och värme. Läs mer om hur du installerar den roterande glastall-riken och fästet för denna längre fram i instruktionsboken.
4. Torka ur ugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan ugnen används.

Genom ugnens kompakta mått kan den placeras nästan var som helst på köksbänken, ett bord eller flyttas med till sommarhuset. Var alltid noga med att ugnen skall stå plant och på ett stabilt underlag. Se också till att ugnens fötter finns på plats för att ugnen skall få tillräcklig ventilation.

Elanslutning

Ugnen levereras med sladd och stickpropp för anslutning till ett separat 230 V 50 Hz, 10 A trög säkring och jordat vägguttag.

Kontrollera att ugnens spänning överensstämmer med vägguttagets spänning.

Mikrovågsugnar drar en mycket stor startström och måste därför anslutas till ett separat avsäkrat, jordat vägguttag. Andra större apparater som kyl, frys, spis, diskmaskin och dylikt får alltså inte anslutas på samma säkring.
Om din bostad är utrustad med automatsäkringar, måste dessa klara motsvarande krav.

Mikrovågsugnen är försedd med sladd av special-utförande, som om den skadas, måste utbytas mot sladd av samma typ. Sådan sladd kan erhållas från AB Elektroservice som även bör montera denna.

Om ugnen ansluts till vägguttaget med skarvsladd måste också denna sladd vara av jordat utförande.

Ansluts ugnen till ett icke jordat vägguttag finns risk för elektrisk chock, vilket kan leda till skada på person och/eller egendom.

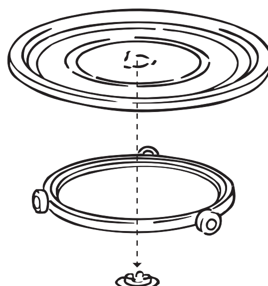
Kontakta en fackman vid tveksamhet om ugnens elektriska anslutning.

Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör

Ugnen

1. Ugnsutrymme
2. Fönster.
3. Lucka
4. Lucklås.
5. Kontrollpanel.
6. Fäste för den roterande tallriken.
7. Glastallriken
8. Stödet för glastallriken
9. Grillelement
10. Grillgaller

Montering av den roterande glastallriken



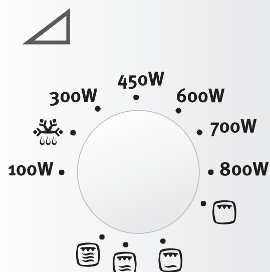
1. Placera stödet för glastallriken på ugnens botten.
2. Placera glastallriken på stödet. Se till att uttaget i tallrikens centrum låses i fästet på ugnens botten.

Placera aldrig tallriken upp och ned.

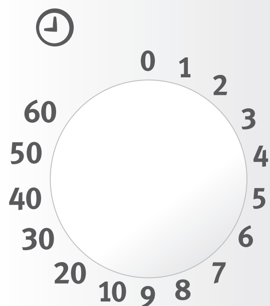
Kontrollpanelen

1000W Grill

Ugnen får ej köras tom. Om du vill träna, sätt in en kopp vatten.



Effektväljare.



Tidsinställning.

EMM2015

Den roterande tallriken

Det är viktigt att tallriken alltid är på plats i ugnen eftersom den fördelar mikrovågorna jämnt i maten då den roterar. Den kan rotera både åt höger och vänster.

Tillagning

1. Placera maten i en lämplig form.
   (Se sidan 14 om vilka kärl som går att använda.)
2. Välj önskat effektläge genom att vrida på effektväljaren, beroende på det du tänker tilllaga i ugnen. Se tabell nedan.
3. Ställ in tiden genom att vrida vredet för tidsinställningen till önskad tid. Markeringarna på vredet representerar minuter. Önskar du en kort tillagningstid, 2 minuter eller mindre, skall du vrida vredet upp till 10-minutersläget, och sedan tillbaks till önskad tid.
4. Om luckan är stängd eller stängs, startar ugnen automatiskt
5. När vredet återställs, hörs en signal och ugnen stängs automatiskt av.

Vägledning för val av Effekt

100W	För mjukgöring av smör, ost och glass. Upptining av skaldjur, kött och fisk.
180W	För mjukgöring av smör, ost och glass. Upptining av skaldjur, kött och fisk.
300W	För upptining av färdiglagade maträtter. Sjudning av såser.
450W	Tining och uppvärmning av bakverk. För tillagning av rätter som innehåller ägg och ost, samt grytor och försiktig uppvärmning.
600W	Tining och uppvärmning av bakverk.
700W	För tillagning och uppvärmning av större mängder samt rätter som du inte kan röra i, t.ex. Janssons frestelse.
800W	För snabb uppvärmning och tillagning av t.ex. fisk och grönsaker. För snabb uppvärmning av drycker och redan tillagad mat.

Vägledning för val av upptiningstid med 180W

Typ av mat	Vikt	Effekt	Tid/min	Anmärkning
Kött				
stek	1 kg	**180W**	27-32	
kotletter	200 g	**180W**	8-12	
stuvning	500 g	**180W**	16-20	
hamburgare	200 g	**180W**	9-13	
korv	300 g	**180W**	11-15	
Fågel				Efter upptining, skölj bort ev. isiga delar under varmt vatten.
hel kyckling	1,5 kg	**180W**	38-43	
kycklingdelar	500 g	**180W**	15-20	
kycklingbröst	300 g	**180W**	16-21	
Fisk				
fiskblock	400 g	**180W**	16-20	
fiskfiléer	300 g	**180W**	11-16	
hel fisk	500 g	**180W**	15-20	
Bröd	250 g	**180W**	7-10	Placera brödet direkt på den roterande tallriken.

OBS! Låt alltid maten stå 5-10 minuter, s.k. utjämningstid, innan du fortsätter tillagningen.

Tillagning med Grill

Du kan öka eller minska tillagningstiden under pågående tillagning genom att vrida vredet åt höger eller vänster.

Om du önskar kan du också lägga till mikrovågseffekt under pågående tillagning. Vid varje tryckning på Start adderas ytterligare 30 sekunder till tillagningstiden.

Ex: Programmera ugnen för Grill i 15 minuter

Gör så här: Detta händer:

1. Ställ in effekt genom att vrida effektväljaren.
2. Turn the timer to 15
3. The Oven will automatically start cooking for 15 minutes at (Grill).



Du bör förvärma grillen innan användande.
För att förvärma grillen bör du ställa in den enligt beskrivningen i 3 - 4 minuter.

Tillagning med Mikro och Grill

Du kan öka eller minska tillagningstiden under pågående tillagning genom att vrida vredet åt höger eller vänster.

Om du önskar kan du också lägga till mikrovågseffekt under pågående tillagning. Vid varje tryckning på Start adderas ytterligare 30 sekunder till tillagningstiden.

Ex: Programmera ugnen för Grill och Mikro, 450W, i 30 minuter

Gör så här: Detta händer:

1. Ställ in effekt genom att vrida effektväljaren.
2. Ställ in tiden 30 genom att vrida tidinställning vredet.
3. Ugnen startar och fungerar för 30 minuter med (Combi 2).



Du behöver ej förvärma grillen för kombinerad mikro- och grilltillagning.

Tabeller

Rekommendationer för tillagning med Grill

Typ av mat	Kvantitet/vikt	Tillagningstid	Gör så här:
Varma smörgåsar	2 st	5 – 6 min.	
Grillkorv	4 st	7 – 8 min.	Vänd efter halva tiden.

Rekommendationer för tillagning med Mikro och Grill

Typ av mat	Kvantitet/vikt	Funktion	Tillagningstid	Gör så här:
Bacon	4(100 g)	Grill+300W	8- 10 min	
Rostbiff (benfri)	900 g	1.Mikroeffekt Endast 600W 2. Grill+300W	1. 25 min 2. 7-8 min	Pensla med olja. Salta, och peppra. Låt stå i 15 – 20 minuter efter tillredningen.
Fläskkotletter	2 - 3(450 g)	Grill+300W	22 - 27 min	Pensla med olja. Salta och peppra. Och smaksatt med paprika.
Kyckling, halv / klubba	450 g 800 g	Grill+300W Grill+300W	17 - 22 min 27 - 32 min	Pensla med olja. Salta och peppra. Och smaksatt med paprika.
Hamburgare djupfryst	4 (200 g)	Grill+300W	14 - 17 min	
Korv	450 g	Grill+300W	12 - 17 min	
Fiskkotlett	2 (350 g)	Grill+300W	24 – 26 min	Pensla med olja. Salta och peppra.
Pyttipanna/ potatisklyftor, fryst	2 (150 g)	Grill+300W	18 – 20 min	

Val av mikro- och grilleffekt

Symbol	Funktion	Mikroeffekt	Grilleffekt
	Grill	0W	1000W
	Combi 1	300W	1000W
	Combi 2	450W	1000W
	Combi 3	600W	1000W

Kom ihåg

- Ju större mängd, desto längre tid.
- Kalla matvaror tar längre tid än rumstempererade.
- Porösa matvaror kräver kortare tid än kompakta.
- Maträtter som innehåller mycket vatten tillagas fortare.
- Salta först när köttet är klart. Salt gör lätt köttet segt och torrt.
- Låt alltid rätten få stå minst fem minuter för temperaturutjämning.Utjämningstiden ökar i förhållande till rättens storlek och konsistens.
- Det är bättre att välja den kortast angivna tiden i ett recept och sedan öka än att överkoka maten.

Praktiska råd och tips

Allmänna

I handeln finns många bra kokböcker med tips och recept för att underlätta olika moment vid matlagning och bakning. Börja alltid med den kortaste tillagningstiden i recept och tabeller.

- Du kan också lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten. Inget kokar ju bort.
- Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Torra varor som ris och bönor behöver naturligtvis vätska.
- Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten och för att undvika onödig nedsmutsning.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper. Fyllning av sylt blir alltid mycket varmare än bakverket.
- Stek inte bacon direkt på glastallriken. För stora temperaturskillnader kan orsaka skada eller sprickor på brickan.
- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att skalet eller hinnan spricker.

Tillagning och uppvärmning

- Innan du börjar tillaga maten, se till att den är ordent-ligt tinad.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tillagas mot mitten av kärlet.
- Tillagningstiden kan variera beroende på matens temperatur, rumsvarm eller kylskåpskall, samt efter eget tycke och smak.
- Rör om i grytor, såser och dyligt för att få en jämnare tillagning.

Upptining

- Du kan tina köttet i sin förpackning. Se till att avlägsna eventuella delar av förpackningen som innehåller metall av olika slag.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tinas mot mitten av kärlet.
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat skall maten därför stå en stund, s. k. utjämningstid.

Kokkärl

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli ”sladdriga” och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms.
Använd inte metallkärl.
PORSLIN – De flesta typer av porslin med undantag av porslin med metalldekor. Guld- eller silverdekor förstörs. Det finns också porslinsglasyrer som innehål-ler metall. Om du är osäker, testa enligt metoden som
anges nedan.
GLAS – Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas.
PLAST – Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i. De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C. Kontrollera vilken temperatur de tål.
LERGODS – Stengods och lergods går att använda. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt.
METALL – Metallkärl högre än 3 cm passar inte för matlagning i mikrovågsugnen. Mikrovågorna kan inte assera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnist- bildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar.

Så här testar du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt I ugnen. Placera en kaffekopp med vatten bredvid och värm sedan på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen

- Baka jäsdegsbröd – det får ingen färg.
- Grädda suffléer.
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma.
- Använda vanlig stektermometer.

Specialtermometer för mikrovågsugnar finns i handeln.

Rengöring och skötsel.

- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka ugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t. ex. hushållspapper.

Om mikrovågsugnen inte fungerar

- Är ugnen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du valt tillagningstid?
- Har du tryckt på start?

Service och reservdelar (i Finland)

Alla servicearbeten, reservdelsbeställningar och Eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 (0,1597 €/min+lna), *eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

Innan du beställer service, enligt EHL åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet **"Om mikrovågs-ugnen inte fungerar"** för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer använda endast original reservdelar.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Mod: ....

SER. No: ....

Inköpsdatum: ....

Konsumentrådgivning i Finland
Vid eventuella tekniska problem eller om du har frågor angående maskinens funktion eller användning, ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare, tel. 0200-2662 (0,1597 € /min+lna). Konsumentrådgivaren kan också kontaktas via elektronisk post, address carelux.fsh@electrolux.fi.

Garanti i Finland
Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under den tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- Om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inte följts.

HR

Sadržaj

Prije uporabe vaše mikrovalne pećnice 4

Sigurnosne upute 4
- Sigurnosne napomene za pripremu hrane pomoću roštilja 4
- Provjera prikladnosti posuđa 5
- Sigurnost namirnica 5
- Vodič kroz pribor i opremu pećnice 6

Tehnički podaci 6

Priprema za uključivanje mikrovalne pećnice 7
- Skidanje ambalaže 7

Postavljanje 7
- Priključak na mrežno napajanje 7
- Električni priključak 7

Kako se koristi vaša mikrovalna pećnica 8
- Naziv i funkcija dijelova 8
- Postavljanje okretnog tanjura 8
- Upravljačka ploča 9
- Kuhanje s mikrovalovima 10
- Vodič za podešavanje snage mikrovalova 10
- Kuhanje sa roštiljem 11
- Kuhanje sa mikrovalovima i roštiljem 11
- Preporuke za pripremu hrane pomoću roštilja 12
- Preporuke za kuhanje pomoću mikrovalova i roštilja 12
- Razine snage mikrovalova i roštilja 12
- Upute za odmrzavanje 13
- Natuknice o mikrovalnoj pećnici 14
- Održavanje i čišćenje 15
- Čišćenje opreme (okretni tanjur i podupirač) 15
- Čišćenje unutrašnjosti 15
- Čišćenje vanjskog dijela pećnice 15

Servis i nadomjesni dijelovi 16

Čestitamo na kupovini vaše nove mikrovalne pećnice

Hvala vam na odabiru Electrolux proizvoda. Sigurni smo da će vam nova mikrovalna pećnica biti vrlo korisna i od velike pomoći. Kao što je slučaj i s ostalim novim kuhinjskim uređajima, potrebno je određeno vrijeme da naučite sve nove funkcije i mogućnosti, ali s vremenom, ova pećnica će vam postati nezamjenjiva.

Prije uporabe vaše mikrovalne pećnice

Pažljivo pročitajte upute za uporabu. Upute koje slijede pripremljene su kako bi vam omogućile optimalno korištenje vaše nove mikrovalne pećnice.
Molimo vas da ih pročitate pažljivo. Vrlo je važno da ove upute sačuvate uz uređaj za daljnje korištenje. Ako uređaj prodate ili posudite drugoj osobi, ili ako se preselite i ostavite uređaj, uvijek provjerite da li su upute pohranjene uz uređaj kako bi se novi vlasnik mogao upoznati s načinom rada i odgovarajućim upozorenjima. Molimo vas da prije korištenja uređaja pročitate ove upute u potpunosti i potom slijedite dane preporuke.

Sigurnosne upute

- Ugrađeni sigurnosni prekidač za blokadu onemogućava korištenje mikrovalne pećnice dok su otvorena vrata.
- Ne "prčkajte" oko vrata i ne pokušavajte uključiti pećnicu ako su vrata otvorena, jer se na taj način možete izložiti energiji mikrovalova.
- Ne dopustite prosipanje hrane ili nakupljanje ostataka sredstva za čišćenje na površini brtve vrata. Pogledajte poglavlje Čišćenje i održavanje za upute u vezi čišćenja.
- Ne koristite oštećen uređaj dok ga ne popravi stručna i ovlaštena servisna osoba.
- Posebno je važno da vrata pećnice budu pravilno zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (svinuta), (2) šarkama i zasunima (slomljeni ili nesigurni), (3) brtve na vratima i površini brtve vrata.
- Nikad ne pokušavajte sami popravljati pećnicu, nestručni popravci mogu uzrokovati ozljede i ugroziti funkcioniranje pećnice. Ako trebate servisnu uslugu potražite je u najbližem ovlaštenom servisu.
- Nikada ne skidajte vanjsko kućište, vrata ili upravljačku ploču. Ako to učinite postoji opasnost od izlaganja iznimno visokom naponu.
- Postavljanje i smještanje ove pećnice izvršite samo u skladu s poglavljem **"UPUTE ZA POSTAVLJANJE"** ovih uputa.
- Ovaj uređaj koristite samo u svrhe za koje je proizveden, kao što je opisano u ovom uputstvu. Ne koristite korozivna kemijska sredstva u uređaju. Ovaj tip pećnice posebno je dizajniran za zagrijavanje, kuhanje ili odmrzavanje hrane. Uređaj nije namijenjen za industrijsku, laboratorijsku ili komercijalnu uporabu i u tom slučaju gubite pravo na jamstvo.
- Ne koristite pećnicu ako je prazna. Ako nema hrane ili vode za apsorpciju mikrovalne energije, može doći do oštećenja cijevi magnetrona.
- Djeca smiju koristiti pećnicu samo uz strogi nadzor.
- Ne spremajte uređaj izvan kuće. Ne koristite ovaj proizvod u blizini vode.
- Ne pokušavajte sušiti odjeću ili novine u mikrovalnoj pećnici. Može doći do požara.
- Ne koristite unutrašnjost pećnice kao spremnik. Ne ostavljajte papirnate proizvode, pribor za kuhanje, ili hranu u unutrašnjosti pećnice kada ju ne koristite.

Sigurnosne napomene za pripremu hrane pomoću roštilja

1. Staklo prozora može puknuti ako je po njemu prolivena voda za vrijeme korištenja roštilja.
2. Koristite zaštitne termo-rukavice pri punjenju i pražnjenju pećnice. Posude u pećnici mogu postati jako vruće, zato pazite da se ne opečete. Okretni tanjur i rešetka također postaju jako vrući, koristite rukavice i kada njima baratate.
3. Prilikom punjenja ili pražnjenja pećnice ne dodirujte vanjsku ili unutrašnju stranu prozora metalnim pretmetima. Unutrašnjost vrata i pećnice postaju jako vrući, pazite prilikom stavljanja/posluživanja hrane.
4. Ne stavljajte okretni tanjur ili posude u hladnu vodu, ne pokušavajte ih brzo ohladiti nakon uporabe.
5. Ne stavljajte predmete na pećnicu. Gornji dio uređaja postaje jako vruć, sve što stavite na njega moglo bi se oštetiti. Za vrijeme kuhanja uobičajeno je da se oko vrata stvara para, ili da se vrata zamagle, ili čak da se ispod vrata pojave kapljice vode. To je tek rezultat kondenzacije od topline hrane i ne utiče na sigurnost pećnice. Vrata nisu namijenjena potpunom brtvljenju pećnice.

- Ne okrećite rukom okretni tanjur. To može dovesti do kvara.

- Iskrenje u pećnici za vrijeme korištenja mikrovalova najčešće je posljedica korištenja metalnog pribora. Kontinuirano iskrenje, može oštetiti uređaj. Zaustavite program i provjerite pribor.

- Pazite da ne začepite bilo koji od otvora za provjetravanje smještenih na gornjoj, stražnjoj, bočnoj i donjoj stranici pećnice.

Provjera prikladnosti posuđa

- Postavite posudu u mikrovalnu pećnicu zajedno sa čašom napunjenom do polovice vodom. Zagrijavajte je na 800 W (100%) jednu minutu. Ako je nakon toga posuda vruća, ne bi je trebali koristiti. Ako je lagano zagrijana, možete je koristiti za prigrijavanje ali ne i za kuhanje. Ako je posuda sobne temperature, prikladna je za mikrovalno kuhanje.
- Papirnati ubrusi, voštani papir, papirnati ručnici, tanjuri, čaše, omoti za zamrzivač i kartoni su pribor velike prikladnosti. Uvijek budite sigurni da je spremnik napunjen hranom koja će apsorbirati energiju i ukloniti mogućnost pregrijavanja.
- Razno plastično posuđe, čaše, spremnici za zamrzivač i plastični omoti mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici. Slijedite upute proizvođača kada koristite plastiku u pećnici. Izbjegavajte korištenje plastičnog pribora s hranom koja sadrži visoki postotak masnoća ili šećera, ta hrana postiže visoke temperature i može rastopiti neke plastike.
- Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora, pogledajte je s vremena na vrijeme kada podgrijavate ili kuhate hranu u plastičnim, papirnatim ili ostalim zapaljivim spremnicima. Ako ste zapazili dim, zadržite vrata zatvorenima, isključite pećnicu ili izvucite mrežni utikač dok dim ne nestane.
- Metalni pribor i pribor s metalnim ukrasima ne bi trebali koristiti u mikrovalnoj pećnici, osim ako nije posebno preporučen za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Spremnici sa malim otvorima, kao što su boce, ne bi trebali biti korišteni za mikrovalno kuhanje. Budite oprezni pri skidanju poklopaca ili pokrova s posuđa kako bi izbjegli opekline parom.

Sigurnost namirnica

- Ne zagrijavajte hranu u konzervama u mikrovalnoj pećnici. Uvijek prebacite hranu u prikladan spremnik.
- Prženje u ulju ("fritiranje") ne možete vršiti u mikrovalnoj pećnici, jer se temperatura masti ne može kontrolirati što može dovesti do opasnih situacija.
- Kokice možete pripremati u mikrovalnoj pećnici, ali samo u posebnim pakiranjima ili priboru dizajniranom posebno za ovu namjenu. Ova operacija kuhanja se nikada ne bi trebala izvoditi bez nadzora.
- Namirnice s neporoznom kožicom ili ljuskom probušite kako bi izbjegli stvaranje pare i rasprskavanje. Jabuke, krumpiri, pileća jetra i žumanjci su primjer namirnica koje treba probušiti.

UPOZORENJE: Kada zagrijavate tekućine, kao što su npr. juhe, umaci i napitci u vašoj mikrovalnoj pećnici, može se dogoditi pregrijavanje tekućine iznad točke vrenja bez vidljivih mjehurića. To može rezultirati iznenadnim ključanjem vruće tekućine. Kako bi spriječili ovu mogućnost učinite sljedeće:

1. Izbjegavajte korištenje spremnika s pravilnim stranicama i uskim grlima.
2. Ne pregrijavajte tekućinu.
3. Promiješajte tekućinu prije stavljanja spremnika u pećnicu i ponovite to na pola puta kroz vrijeme zagrijavanja.
4. Nakon zagrijavanja, ostavite spremnik u pećnici kratko vrijeme, promiješajte ponovno prije pažljivog uklanjanja spremnika.

- Neki proizvodi kao što su cijela jaja i zabrtvljeni spremnici - kao što su npr. zatvorene staklenke - mogu eksplodirati i ne smiju se zagrijavati u ovoj pećnici. Povremeno, jaja mogu eksplodirati i za vrijeme dok se peku. Zato uvijek probušite žumanjak, zatim pokrijte i pustite da odstoji jednu minutu prije skidanja pokrova.

NAPOMENA:

- Ne okrećite rukom okretni tanjur. To može dovesti do kvara.
- Iskrenje u pećnici za vrijeme korištenja mikrovalova najčešće je posljedica korištenja metalnog pribora. Kontinuirano iskrenje, može oštetiti uređaj. Zaustavite program i provjerite pribor.
- Pazite da ne začepite bilo koji od otvora za provjetravanje smještenih na gornjoj, stražnjoj, bočnoj i donjoj stranici pećnice.

Ne koristite ovu pećnicu u komercijalne svrhe. Ova pećnica načinjena je samo za korištenje u domaćinstvima.

Čuvajte ove upute.

Vodič kroz pribor i opremu pećnice

Razni pribor i materijali mogu se koristiti za kuhanje u vašoj mikrovalnoj pećnici. Za vašu sigurnost, kako bi spriječili oštećenja pribora i vaše pećnice, odaberite odgovarajući pribor i materijale za svaku vrstu kuhanja.

Tabela ispod teksta je općeniti vodič.

Materijal	Pribor	Način korištenja		
		Mikrovalovi	Roštilj	Kombinacija
Keramika i staklo	Jednostavno posuđe	DA	DA	DA
	Vatrostalno stakleno posuđe	DA*1	DA	DA*1
	Stakleno posuđe s metalnim ukrasima	NE	NE	NE
	Olovo-kristal staklo	NE	NE	NE
Porculan	Bez metalnih ukrasa	DA	DA	NE
Lončarski proizvodi*2		DA	DA	DA
Plastika	Posuđe za mikrovalnu pećnicu otporno na toplinu	DA	NE	NE
	Plastični omot	DA		
Metal	Posude za pečenje	NE	DA	NE
	Aluminijska folija*3	DA	DA	DA
Papir	Čaše, tanjuri, ručnici	DA	NE	NE
	Voštani papir	DA	NE	NE
Drvo		NE	NE	NE
Oprema	Rešetka roštilja	NE	DA	DA
	Okretni tanjur	DA	DA	DA
	Podupirač okretnog tanjura	DA	DA	DA

DA: Pribor i oprema za uporabu NE: Pribor i oprema koju treba izbjegavati

*1: Samo ako nema metalnih ukrasa.
*2: Samo ako nema glazuru koja sadrži metale.
*3: Aluminijsku foliju koristite samo kao zaštitu, pretjerano korištenje može uzrokovati iskrenje.

Tehnički podaci

Ukupne dimenzije	**Težina** 13.5 kg
Širina 484 mm	**Volumen** 20 litara
Dubina 376 mm	
Visina 285 mm	**Priključak** 230V, 50 Hz
Dimenzije unutrašnjosti	
Širina 300 mm	**Potrošnja energije** 1300W
Dubina 292 mm	**Roštilj** 1000W
Visina 195 mm	**Snaga** Mikrovalovi 800W Roštilj 1000 W

Priprema za uključivanje mikrovalne pećnice

Uklanjanje ambalaže

Kada otpakirate pećnicu, provjerite da li je proizvod bez oštećenja. Eventualna oštećenja, ili ako nedostaje neki dio, odmah morate javiti isporučitelju. Pećnica, dijelovi pećnice ili oprema mogu biti omotani zaštitnom folijom. Ako je to tako, morate ukloniti foliju prije korištenja pećnice. Ne ostavljajte uklonjeni materijal za pakiranje na dohvatu maloj djeci. To može biti vrlo opasna igra.

Postavljanje

1. Uklonite sve reklamne naljepnice s vrata.
2. Postavite pećnicu na ravnu, uravnoteženu podlogu. Površina mora biti dovoljno jaka da izdrži težinu (13.5 kg) pećnice i sadržaja. Kako bi izbjegli mogućnost stvaranja vibracija ili buke, pećnica mora biti u stabilnom položaju.
3. Držite pećnicu podalje od izvora topline i vode. Izlaganje toplini i vodi može smanjiti efikasnost pećnice i dovesti do kvarova, tako da obvezno provjerite da je pećnica postavljena dalje od izvora topline i vode.
4. Ne pokrivajte otvore za provjetravanje na gornjoj i bočnim stranicama kućišta, te isto tako ne stavljajte nikakve predmete na gornju stranicu pećnice. Ako su otvori za provjetravanje pokriveni za vrijeme rada, pećnica se može pregrijati što može dovesti do kvara. Vrući zrak izlazi kroz otvore, zato budite sigurni da nisu začepljeni ili da nije pala zavjesa između pećnice i stražnjeg zida.
5. Postavite pećnicu što je dalje moguće od radio i TV prijemnika. Ova pećnica odgovara EEC zahtjevima* u vezi potiskivanja radio-smetnji, ali neke smetnje se ipak mogu pojaviti ako je smještena preblizu radio ili TV prijemniku, tako da je držite što je dalje moguće.
6. Ako je smještena u kutu, ostavite razmak od najmanje 10 cm od zidova, kako bi se osiguralo pravilno provjetravanje.

Važno! Pećnica može biti smještena gotovo na bilo kojem mjestu u kuhinji. Provjerite da li je pećnica smještena na glatku, vodoravnu površinu i da otvori za provjetravanje kao i površina ispod pećnice nisu blokirani (za efikasno provjetravanje).

* Ovaj uređaj odgovara zahtjevima danim u EEC odredbi o radio-smetnjama 87/308/EEC.

Priključak na mrežno napajanje

Pećnica se isporučuje s mrežnim kabelom i utikačem za 230 V, 50 Hz sa zaštitnim uzemljenjem. Uzemljenje umanjuje rizik kod pojave kratkog spoja. Provjerite odgovara li napon pećnice naponu napajanja.

Ako je pećnica priključena na mrežni napon putem produžnog kabela, on isto tako mora biti uzemljen.

Upozorenje! Ovaj uređaj ne smije biti spojen na izvor napajanja bez uzemljenja.

Kontaktirajte ovlaštenog električara ako imate nedoumica, vezano uz električki priključak pećnice ili osiguranja zaštitnog uzemljenja.

Ovaj uređaj mora biti uzemljen. Ako je ovaj uređaj opskrbljen mrežnim utikačem koji ne odgovara vašoj utičnici, utikač treba odrezati i postaviti odgovarajući. Ako je nužna izmjena osigurača u utikaču, poklopac osigurača mora se vratiti na mjesto. Ako je poklopac izgubljen ili oštećen, utikač se ne smije koristiti dok se ne izvrši zamjena.

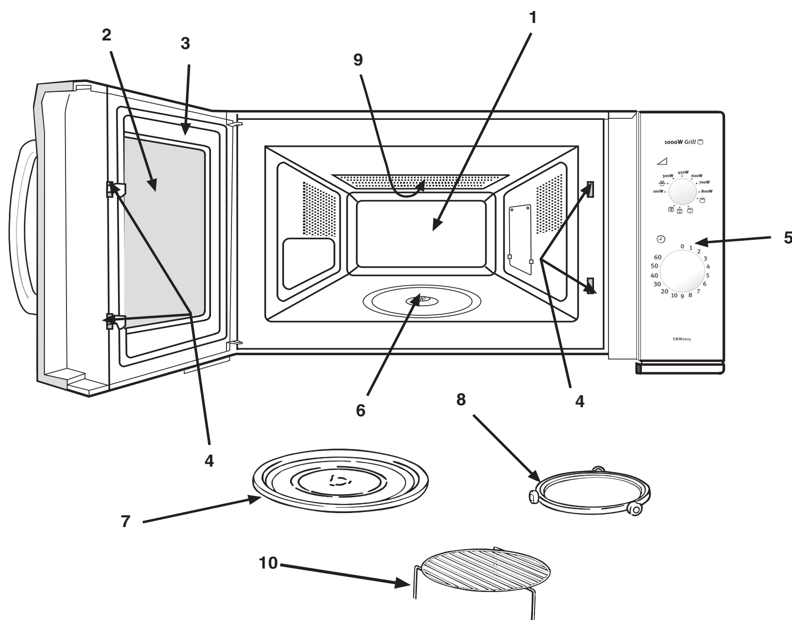
Električki priključak

UPOZORENJE! OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN.

Proizvođač odbija svaku odgovornost ako se ne pridržavate ovih sigurnosnih mjera.

- Ako utikač na vašem uređaju ne odgovara utičnici treba ga odrezati i zamijeniti odgovarajućim utikačem.

Kako se koristi vaša mikrovalna pećnica



Naziv i funkcija dijelova

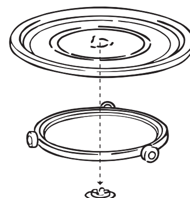
1. Odjeljak za kuhanje. Obrišite odjeljak nakon uporabe.
2. Prozor. Hranu možete kontrolirati za vrijeme rada mikrovalne pećnice.
3. Vrata pećnice. Za vrijeme pripreme hrane vrata moraju uvijek biti dobro zatvorena.
4. Kuke zasuna i sigurnosni sistem zabravljivanja.
5. Upravljačka ploča.
6. Pogonska osovina okretnog tanjura.
7. Okretni tanjur. Napravljen je od posebnog vatrostalnog stakla. Hranu za kuhanje postavite na njega u prikladnom spremniku. Ne koristite pećnicu bez okretnog tanjura.
8. Podupirač okretnog tanjura. Postavite podupirač na dno odjeljka za kuhanje kako bi poduprli okretni tanjur.
9. Roštilj.
10. Rešetka roštilja.

Postavljanje okretnog tanjura

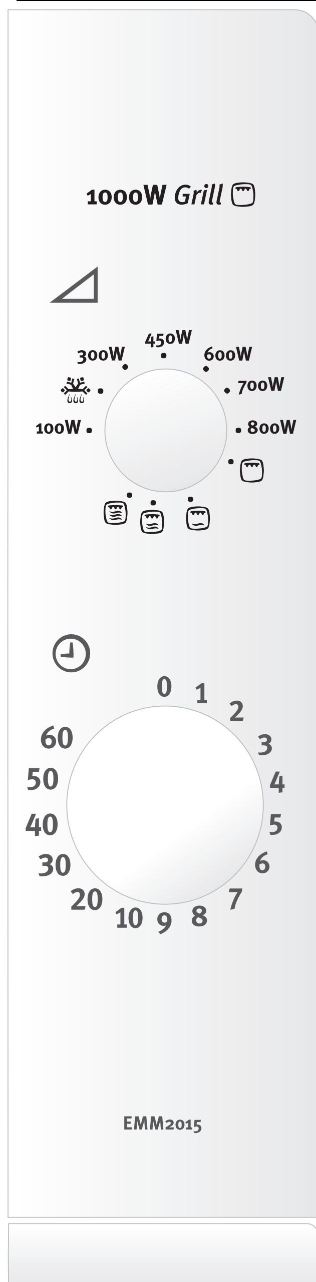
1. Postavite podupirač okretnog tanjura na dno unutrašnjosti pećnice.
2. Postavite okretni tanjur na vrh podupirača okretnog tanjura kao što je prikazano na slici. Provjerite da li je središte okretnog tanjura sigurno uglavljeno u pogonsku osovinu okretnog tanjura.

Nikada ne postavljajte okretni tanjur naopako.

• Za vrijeme kuhanja obavezno morate koristiti i okretni tanjur i podupirač okretnog tanjura.
• Sva hrana i spremnici hrane moraju se uvijek postaviti na ovaj tanjur za vrijeme kuhanja.
• Ovaj tanjur se vrti u smjeru kazaljki na satu i u smjeru suprotnom od kazaljki na satu; to je normalno.



Upravljačka ploča



1. **Kontrola za odabir snage**

   Namjestite kontrolu tako da odredite ispravnu snagu za vašu hranu.

2. **Vremenski sklop**

   Namjestite željeno vrijeme kuhanja.
   Kuhanje će započeti. **Svi satni vremenski sklopovi radit će točnije ako pri namještanju malo prekoračite željeno vrijeme i potom ih vratite.**

Kuhanje s mikrovalovima

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na okretni tanjur. Zatvorite vrata.
2. Namjestite kontrolu za odabir snage do željene razine snage (vidi tablicu).
3. Namjestite vremenski sklop do željenog vremena.

Pećnica započne s kuhanjem.

Kad kuhate manje od 2 minute, okrenite kontrolu vremenskog sklopa na dulje trajanje i potom je vratite na željeno vrijeme.
Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno okrenite kontrolu vremenskog sklopa na 0.

Napomena: Nakon uporabe, provjerite da je kontrola vremenskog sklopa vraćena na 0, u suprotnom će pećnica nastaviti s radom.

Primjer: Kuhanje na 450 W u trajanju 20 minuta

1. Okrenite kontrolu za odabir snage na 450 W.
2. Okrenite vremenski sklop na 20.
3. Pećnica će automatski započeti kuhati 20 minuta na 450 W.

- Preporuke proizvođača hrane o vremenu potrebnom za pripremu jela služe samo kao vodič. Ako po isteku naznačenog vremena hrana nije na dodir vruća, vratite ju u pećnicu i kuhajte sve dok ne bude vruća. To je gotovo isto kao i pri kuhanju u tradicionalnoj pećnici.
- Uvijek redovito promiješajte hranu, posebno složence i paprikaše.
- Hranu pustite da odstoji, to je dio postupka kuhanja i omogućava jednoliku temperaturu hrane.

Vodič za podešavanje snage mikrovalova

Podešena snaga	Preporuka za korištenje
100W	Održavanje topline; Održava hranu toplom
(180W)	Odleđivanje; Otapanje zamrznute hrane.
300W	Ključanje: Dovršenje ciklusa kuhanja nekih pečenki. Složenci i paprikaš. Zapečena krema od jaja i kolač od sira.
450W	Srednje: Brže odleđivanje i podgrijavanje složenaca i paprikaša.
600W	Srednje; Pečenje kolača Podgrijavanje: Podgrijavanje već spravljene hrane. Pečenje većih komada mesa i peradi.
800W	Ključanje ili podgrijavanje tekućina. Kuhanje povrća.

Kuhanje sa roštiljem

Stavite okretni tanjur na valjčiće na dnu u unutrašnjosti pećnice i postavite hranu na metalnu rešetku. Ova metoda je idealna za roštiljanje mesa kao što su odresci i sl. Imajte na umu da će pećnica biti vruća.

1. Namjestite kontrolu za odabir snage na roštilj.
2. Namjestite vremenski sklop do željenog vremena. Pećnica automatski započne s kuhanjem.

Napomena: Nakon uporabe, provjerite da je kontrola vremenskog sklopa vraćena na 0, u suprotnom će pećnica nastaviti s radom.

Primjer: Kuhanje korištenjem roštilja u trajanju 40 minuta

1. Okrenite kontrolu za odabir snage na roštilj .
2. Okrenite vremenski sklop na 40.
3. Pećnica će automatski započeti kuhati 40 minuta na podešenju roštilj .

Kuhanje sa mikrovalovima i roštiljem

Stavite okretni tanjur na valjčiće na dnu u unutrašnjosti pećnice i postavite hranu na metalnu rešetku. Ova metoda je idealna za roštiljanje mesa kao što su odresci i sl. Imajte na umu da će pećnica biti vruća.

1. Namjestite kontrolu za odabir snage do željene razine snage i razine roštilja.
2. Namjestite vremenski sklop do željenog vremena. Pećnica automatski započne s kuhanjem.

Napomena: Nakon uporabe, provjerite da je kontrola vremenskog sklopa vraćena na 0, u suprotnom će pećnica nastaviti s radom.

Primjer: Kuhanje na 450 W i korištenje roštilja u trajanju 15 minuta

1. Okrenite kontrolu za odabir snage na kombinaciju 2 .
2. Okrenite vremenski sklop na 15.
3. Pećnica će automatski započeti kuhati 15 minuta na podešenju kombinacija 2 .

NAPOMENA:
Ako za vrijeme kuhanja otvorite vrata, pećnica će se isključiti. Kako bi završili kuhanje, zatvorite vrata.
Na kraju ciklusa kuhanja roštilj i mikrovalovi se isključe i oglasi se zvučni signal.

Na podešenju za kuhanje sa mikrovalovima i roštiljem, razina snage i vrijeme kuhanja mogu se promijeniti tijekom rada mikrovalne pećnice.

Preporuke za pripremu hrane pomoću roštilja

Ispod rešetke roštilja na koju ste postavili hranu treba staviti posudu u koju će se skupljati prolivena hrana i sokovi od pečenja. Time ćete smanjiti čišćenje. Svu hranu okrenite na pola vremena pripreme.

Hrana	Količina (težina)	Vrijeme pripreme	Posebne napomene
Prepečenac	2 kriške	4 – 5 min	
Prepečenac sa sirom	4 kriške	6 – 7 min	4 – 5 min za prepečenac. 2 min sa sirom.

Preporuke za kuhanje pomoću mikrovalova i roštilja

Rešetku za pečenje na okretnom tanjuru koristite za pečenje govedine i svinjetine, zaštitite tanke dijelove i rubove. Na okretni tanjur, ispod rešetke roštilja, postavite posudu za skupljanje prolivene hrane i soka od pečenja. Hranu okrenite, kako je primjereno, za vrijeme kuhanja.

Hrana	Količina (težina)	Položaj kontrole snage	Vrijeme pripreme	Posebne napomene
Slanina	4 (100 g)	kombinacija 3	7 – 9 min	
Pečena govedina (s kosti)	900 g	Samo mikrovalovi 800 W	25 min	Namažite uljem. Začinite solju i paprom. Neka stoji 15 – 20 min nakon kuhanja.
Pečena svinjetina (bubrežnjak)	900 g	kombinacija 2	5 – 6 min	
Svinjski odresci	2 – 3 (450 g)	kombinacija 2	20 – 25 min	Namažite uljem. Začinite solju, paprom i paprikom.
Pile, polovljeno po duljini, bataci	450 g 800 g	kombinacija 1 kombinacija 1	15 – 20 min 25 – 30 min	Namažite uljem. Začinite solju, paprom i paprikom.
Zamrznuti hamburger	4 (200 g)	kombinacija 2	12 – 15 min	
Kobasice	Samo 450 g	kombinacija 1	10 – 15 min	
Riblji odrezak	2 (350 g)	kombinacija 3	22 – 24 min	Namažite uljem. Začinite solju i paprom.
Zamrznuti krumpir, umak od sjeckanog mesa	2 (150 g)	kombinacija 2	16 – 18 min	

Razine snage mikrovalova i roštilja

Simbol	Podešenje	Snaga mikrovalova	Snaga roštilja
	Roštilj	0 W	1000 W
	Kombinacija 1	300 W	1000 W
	Kombinacija 2	450 W	1000 W
	Kombinacija 3	600 W	1000 W

Upute za odmrzavanje korištenjem snage (180W)

Neka hrana kao što su kruh i voće može se uspješno ručno odmrznuti koristeći ovu snagu.

HRANA	PRIPREMA		VRIJEME STAJANJA
Kruh			
Mali kruh	Postavite ga na rešetku otpornu na mikrovalove ili na kuhinjski papir. Okrenite na polovici vremena odmrzavanja.	8–10 min.	10–15 min.
Narezan veliki kruh	Postavite ga na rešetku otpornu na mikrovalove ili na kuhinjski papir. Okrenite na polovici vremena odmrzavanja.	10–13 min.	10 min
2 kriške	Postavite na kuhinjski papir.	45–60 sek.	5 min.
1 kruh	Postavite na kuhinjski papir.	45–60 sek.	5 min.
2 kruha	Postavite na kuhinjski papir.	1–11/2 min.	5 min.
Keksi i kolači			
Gateau 450g	Izvadite iz omota, stavite na tanjur.	9–11 min.	15–30 min.
Kolač od sira 450g	Izvadite iz omota, stavite na tanjur.	9–11 min.	15–30 min.
Pita (spravljena) 450g	Izvadite iz omota, stavite na tanjur.	7– 9 min.	15–30 min.
Kolači 450g	Izvadite iz omota, stavite na tanjur.	7– 9 min.	15–30 min.
Maslac			
250g (1 pakiranje)	Ako je omotan folijom, uklonite ju i postavite ga na tanjur.	3– 4 min.	5–10 min.
Voće			
225g Voće s mekim bobicama	Postaviti u jednom sloju u plitku posudu.	5– 6 min.	5–10 min.
450g Voće s mekim bobicama	Postaviti u jednom sloju u plitku posudu.	7– 8 min.	5–10 min.
Obrok			
400g	Pokriti tanjurom ili prianjajućom folijom bez PVC-a. Za podgrijavanje, mikrovalovi na 100% (800 W) u trajanju 3-4 minute.	7– 8 min	5–10 min.
Povrće			
	Odmrzavanje povrća prije kuhanja nije nužno. Svo povrće može se odmrzavati i kuhati na 100% (800 W).		

Natuknice o mikrovalnoj pećnici

- Pećnicu uvijek držite čistom – izbjegavajte proljevanje namirnica i ne zaboravite počistiti ispod staklene plitice i unutrašnju stranu vrata.
- Po mogućnosti koristite okruglo ili ovalno posuđe s poklopcem kada kuhate u svojoj mikrovalnoj pećnici.
- Ne koristite metalno posuđe ili posuđe s metalnim dekoracijama. Određeni plastični materijali se mogu rastopiti i iskriviti od vruće hrane.
- Pokrijte hranu kada kuhate. Koristite staklene poklopce, tanjure ili papir otporan na masoću.
- Kolači, kruh i slično mogu se odmrzavati direktno u košari za kruh ili na papirnatom ručniku.
- Ako se smrznuta hrana zagrijava u svom omotu, potrebno ga je otvoriti. Omote koji sadrže metal ili metalne dekoracije ne smijete koristiti osim ako nisu preporučeni za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Uklonite metalne kopče i žičane vezice.
- Sitne komadiće aluminijske folije možete koristiti za pokrivanje dijelova koji se lako prekuhaju kao što su pileći bataci.
- Hranu sa ljuskama ili kožom trebate probušiti vilicom - npr. krumpiri i kobasice. Ne kuhajte jaja u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati.
- Velike, debele komade postavite blizu ruba posude i pokušajte narezati hranu na nekoliko jednakih komada. Hranu uvijek postavite u sredinu pećnice.
- Hrana će biti ujednačeno kuhana ako je promiješate ili okrenete nekoliko puta.
- Uvijek podesite kraće vrijeme kuhanja nego što je dano u vašem receptu kako bi izbjegli da se hrana prekuha. Veća količina hrane zahtijeva duže vrijeme.
- Koristite malo ili ništa vode za povrće.
- Koristite manje soli i začina nego za "normalno" kuhanje.
- Začine dodajte na kraju.
- Dopustite nekoliko minuta "stajanja" nakon što se pećnica isključila, kako bi osigurali potpune i ujednačene rezultate kuhanja.
- Uvijek servirajte vruću hranu.
- Koristite držače posuda ili rukavice kada vadite posuđe i hranu iz pećnice.

Savjeti o mikrovalnoj pećnici

- **Omekšavanje meda**

Ako imate teglu kristaliziranog meda, otklopite ju i stavite u pećnicu, uključite mikrovalove srednje snage na 2 minute.

- **Otapanje čokolade**

Izlomite 100 g čokolade na četvrtaste komade, stavite ih u posudu i zagrijavajte na velikoj snazi 1-2 minute. Dobro miješajte.

- **Omekšavanje ili otapanje maslaca**

Na velikoj snazi za otapanje je potrebno nekoliko sekundi. Maslac ćete najbolje omekšati nježnije, na niskoj snazi.

- **Osvježavanje ili zagrijavanje kruha**

Nekoliko sekundi koristite srednju snagu.

- **Lagano guljenje češnjaka**

Zagrijte 3 do 4 čena češnjaka na jakoj snazi 15 sekundi. Stisnite s jedne strane, dok čenovi ne ispadnu.

- **Voćni sok**

Agrumi će dati više soka ako ih prije cijeđenja 15 sekundi zagrijete na jakoj snazi.

- **Kuhanje kaše**

Kašu ćete lako skuhati u tanjurima/posuđu za posluživanje, bez ljepljivih posuda za pranje. Držite se uputa proizvođača hrane.

Održavanje i čišćenje

Pećnica uvijek mora biti čista. Ostaci prolivene hrane ili prskanja će privlačiti energiju mikrovalova što će dovesti do zagaranja. To može smanjiti efikasnost pećnice i stvoriti loš miris. Ne dirajte i ne pokušavajte izmijeniti ili popraviti bilo koji dio pećnice. Popravak mora obaviti stručna i ovlaštena osoba.

Provjerite da li je pećnica isključena i mrežni utikač izvučen iz utičnice prije čišćenja.

Čišćenje opreme (okretni tanjur i podupirač)

Očistite ih blagim sredstvom za čišćenje nakon vađenja iz unutrašnjosti pećnice.
Pažljivo rukujte s podupiračem.

PAŽNJA: Unutrašnjost pećnice i okretni tanjur postaju vrlo vrući, pa ih nemojte dodirivati odmah po uporabi.

Čišćenje unutrašnjosti

Uvijek držite unutrašnjost pećnice čistom. Odmah počistite pećnicu ako dođe do prolijevanja ili prskanja hrane. Ostaci na stjenkama pećnice, brtvi vrata i površini vrata apsorbirat će energiju mikrovalova, smanjiti efikasnost pećnice i mogu dovesti do oštećenja unutrašnjosti pećnice. Za uklanjanje ostataka koristite blaga, tekuća sredstva za čišćenje, toplu vodu i meku čistu krpu.

NIKADA NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE, SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE KLASIČNIH PEĆNICA ILI JASTUČIĆE OD ČELIČNE VUNE ZA ČIŠĆENJE BILO KOJEG DIJELA MIKROVALNE PEĆNICE.

Za omekšavanje težih mrlja, zagrijte čašu vode u mikrovalnoj pećnici u trajanju 2-3 minute.

NIKADA NE KORISTITE NOŽ ILI KAKAV DRUGI ALAT ZA UKLANJANJE MRLJA S POVRŠINE PEĆNICE.

Za uklanjanje mirisa iz unutrašnjosti pećnice, zagrijte čašu vode sa dvije žlice limunovog soka u trajanju od 5 minuta.

Čišćenje vanjskog dijela pećnice

Otvorite vrata pećnice kada čistite upravljačku ploču. Na taj način ne može doći do slučajnog neželjenog uključivanja pećnice. Vanjsku površinu pećnice čistite blagim tekućim sredstvom za čišćenje i vodom, nakon čega obrišite čistom vodom ostatke deterdženta. Osušite mekom krpom.

Sredstva za čišćenje prozora u spreju ili višenamjenska kuhinjska sredstva za čišćenje u spreju mogu se isto tako koristiti. Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, žičane jastučiće za ribanje ili jake kemikalije na vanjskim površinama vaše pećnice. Kako bi se izbjegla oštećenja radnih dijelova, ne dopustite ulijevanje vode u ventilacione otvore.

Održavanje i čišćenje roštilja

Element može biti poprskan masnoćom ili uljem tijekom rada pećnice. Pričekajte da se unutrašnjost pećnice ohladi i obrišite poprskane dijelove prije slijedeće uporabe pećnice. Zamrljan roštilj može uzrokovati stvaranje neugodnih mirisa i dim.

Servis i nadomjesni dijelovi

Ako mikrovalna pećnica ne radi, molimo da provjerite sljedeće prije nego pozovete ovlašteni servis.

Ako mikrovalna pećnica ne započinje s radom:
- Provjerite da je aparat pravilno spojen.
- Provjerite da je utikač pravilno uključen u utičnicu.
- Ako je potrebno, zamijenite osigurač u kabelu, sa novim istovjetnim po snazi.
- Provjerite da u utičnici ima napona tako da uključite neki drugi uređaj.
- Provjerite ispravnost osigurača u domaćinstvu.

Ako mikrovalovi ne rade:
- Možda je namještena sigurnosna zaštita (dostupna na nekim modelima).
- Provjerite da su kontrole pravilno podešene.
- Provjerite podešenje/postupak koristeći uputu za uporabu.
- Provjerite da su vrata pravilno zatvorena. (Ako su dijelovi hrane ili nešto drugo ostali zaglavljeni u otvoru vrata, vrata se neće pravilno zatvoriti i mikrovalna pećnica neće raditi).

Ako nakon ovih provjera mikrovalna pećnica i dalje ne radi pravilno, stupite u kontakt sa najbližim ovlaštenim servisnim centrom.

VAŽNO: Ako pozovete servisera radi jedne od ovdje navedenih smetnji ili zbog pogrešnog rukovanja ili postavljanja mikrovalne pećnice, dolazak neće biti besplatan čak i unutar jamstvenog roka.

Servisne usluge i nadomjesne dijelove nude ovlašeni Electrolux servisi.
Kada naručujete servisnu uslugu ili dijelove, molimo vas da pripremite točan naziv i model mikrovalne pećnice.
Te podatke ćete naći na natpisnoj pločici.
Zapišite ih tako da su vam uvijek pri ruci kada ih trebate.

Model: EMM 20017

Serijski broj: ....

Datum kupnje: ....

Napomena: Pospremite vaše upute i jamčevni list.

Obsah

Pred prvým použitím 3

Technické údaje 3

Bezpečnostné pokyny 4
- Vhodný kuchynský riad 4
- Bezpečnosť pri grilovaní 4
- Testovanie kuchynského riadu 5
- Príprava pokrmov 5

Tabuľka varných nádob a príslušenstva 6

Inštalácia 7
- Vybalenie 7
- Inštalácia 7
- Zapojenie do elektrickej siete 7

Používanie mikrovlnnej rúry 8
- Označenia a funkcia jednotlivých častí 8
- Inštalácia rotačného taniera 8
- Ovládací panel 9
- Mikrovlnná prevádzka 10
- Tabuľka výkonových stupňov 10
- Grilovanie 11
- Kombinovaná prevádzka (mikrovlny a gril) 11

Tabuľky 12
- Grilovanie 12
- Kombinovaná prevádzka 12
- Výkon pri grilovaní a kombinovanej prevádzke 12
- Rozmrazovanie 13
- Tipy pre mikrovlnnú prevádzku 14

Ošetrovanie a čistenie 15
- Čistenie príslušenstva 15
- Čistenie spotrebiča zvnútra 15
- Čistenie spotrebiča zvonka 15
- Čistenie grilu 15

Servis a náhradné diely 16
- Náhradné diely 16
- Záruka 16

Blahoželáme vám ku kúpe novej mikrovlnnej rúry

Ďakujeme vám, že ste si vybrali výrobok značky Electrolux. Sme presvedčení, že sa vaša nová mikrovlnná rúra stane užitočným pomocníkom vo vašej domácnosti. Tak ako pri iných domácich elektrospotrebičoch, aj pri tomto výrobku budete potrebovať určitý čas, aby ste sa naučili využívať všetky jeho funkcie a prednosti. Veríme, že sa pre vás stane vaša nová mikrovlnná rúra nepostrádateľnou.

Pred prvým použitím

Tento návod na používanie si dôkladne prečítajte. Ak ho preštudujete pozorne a budete sa riadiť uvedenými pokynmi, dosiahnete optimálne využitie vašej mikrovlnnej rúry Electrolux.
Návod na používanie je dôležitou súčasťou mikrovlnnej rúry. Ak spotrebič predáte, darujete, alebo ho necháte v starom byte, postarajte sa o to, aby sa návod na požívanie dostal do rúk nového majiteľa. Ďalší užívateľ sa tak bude môcť oboznámiť s obsluhou spotrebiča a bezpečnostnými pokynmi.
Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a riaďte sa uvedenými pokynmi.

Bezpečnostné pokyny

- Vďaka zabudovanému bezpečnostnému spínaču sa mikrovlnná rúra nedá spustiť, keď sú jej dvierka otvorené.
- Za žiadnych okolností sa nesnažte uviesť mikrovlnnú rúru do prevádzky pri otvorených dvierkach, aby ste sa nevystavili vplyvu mikrovĺn.
- Dbajte na to, aby sa na tesnení dvierok neusadzovali zvyšky jedál alebo čistiaceho prostriedku. Prečítajte si kapitolu o čistení a ošetrovaní mikrovlnnej rúry.
- V prípade poruchy alebo poškodenia mikrovlnnú rúru v žiadnom prípade nepoužívajte. Opravu spotrebiča prenechajte kvalifikovaným servisným technikom.
- Je dôležité, aby sa dvierka mikrovlnnej rúry zatvárali bez problémov. Dvierka nesmú byť ohnuté, spojovacie kĺby a čapy nesmú byť zlomené alebo inak poškodené a tesnenie dvierok nesmie byť narušené.
- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte opraviť spotrebič sami. Je nebezpečné upravovať alebo pozmeňovať spotrebič a jeho vlastnosti. V prípade poruchy sa obráťte na najbližšie autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.
- Nikdy neodstraňujte vonkajší plášť, dvierka alebo ovládací panel spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Pri inštalácii a zapájaní mikrovlnnej rúry do elektrickej siete sa riaďte pokynmi v kapitole Inštalácia.
- Mikrovlnnú rúru používajte len na špecifické účely, popísané v tomto návode. Pri čistení mikrovlnnej rúry nepoužívajte korozívne chemikálie.
- Mikrovlnná rúra je určená predovšetkým na tepelnú úpravu, zohrievanie a rozmrazovanie jedál. Mikrovlnná rúra nie je určená na priemyselné, laboratórne a komerčné účely. Pri používaní mikrovlnnej rúry na nevhodné účely záruka stráca platnosť.
- Nikdy nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu vnútorného magnetrónového zariadenia.
- Mikrovlnnú rúru nikdy neumiestňujte v exteriéroch. Rovnako mikrovlnnú rúru nepoužívajte v blízkosti vody.
- Nedovoľte, aby sa do mikrovlnnej rúry dostali novinový papier alebo suché textílie. Môžu sa vznietiť.
- Deti smú obsluhovať mikrovlnnú rúru bez dohľadu dospelých, len ak sú oboznámené s bezpečnou prevádzkou a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré súvisí s nesprávnym používaním.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na skladovanie potravín. Ak je mikrovlnná rúra mimo prevádzky, nenechávajte v nej zvyšky papierov, obalov a kuchynské náradie.

Vhodný kuchynský riad

- Na používanie v mikrovlnnej rúre je vhodné najmä sklo, sklokeramika a predovšetkým tepluvzdorný sklenený riad. Mikrovlnná energia nepôsobí na väčšinu sklenených a porcelánových nádob, riad sa však zohreje vplyvom tepla z pokrmov. Pri vyberaní pokrmov z mikrovlnnej rúry použite ochranné rukavice, aby ste predišli popáleninám.

Bezpečnosť pri grilovaní

1. Ak sa na sklené okno, ktoré je súčasťou dverí, počas grilovania dostane voda, môže ľahko prasknúť.
2. Keď do mikrovlnnej rúry vkladáte alebo z nej vyberáte kuchynskú nádobu, používajte špeciálne rukavice. Ochranné rukavice použite tiež pri manipulácii s rotačným tanierom a kovovým podstavcom, ktoré sa pri činnosti mikrovlnnej rúry zohrievajú na vysokú teplotu.
3. Dvierok mikrovlnnej rúry sa zásadne nedotýkajte kovovými predmetmi. Pri manipulovaní s kuchynskými nádobami buďte opatrní – dvierka a vnútro rúry sa počas prevádzky značne zohrejú.
4. Rotačný tanier alebo kuchynskú nádobu sa nepokúšajte ochladiť ponorením do studenej vody a podobne.
5. Na mikrovlnnú rúru neodkladajte žiadne predmety, pretože by sa mohli vplyvom tepla poškodiť.

Je normálne, keď sa okolo dvierok vytvorí para, keď sa dvierka zahmlia, alebo keď sa na spodku dvierok vyzrážajú kvapky vody. Ide o kondenzáciu vodnej pary, ktorá sa uvoľňuje pri tepelnej príprave jedál a nijako neovplyvňuje bezpečnosť rúry. Dvierka nemajú tesniť dutinu rúry úplne.

Testovanie kuchynského riadu

- Do mikrovlnnej rúry vložte kuchynskú nádobu spolu s pohárom plným vody a výkon nastavte na 800 W (100%). Čas ohrievania nastavte na jednu minútu. Ak je riad horúci, nemali by ste ho používať. Ak je mierne teplý, môžete ho používať na zohrievanie jedál. Ak má riad izbovú teplotu, môžete ho používať aj na tepelnú úpravu pokrmov.
- Obaly z materiálov, ako sú napr. servítky, voskový papier, papierové utierky, papierové šálky, kartónové škatule a lepenkové obaly sú vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pred použitím sa vždy ubezpečte, že nie sú prázdne, aby ste zabránili prehriatiu.
- V mikrovlnnej rúre môžete používať veľa druhov umelohmotných riadov, šálok a obalov. Vždy sa riaďte pokynmi výrobcu. Plastové obaly nepoužívajte, ak obsahujú príliš mastné jedlá alebo jedlá s vysokým obsahom cukru. Pri ich zohriatí môže dôjsť k poškodeniu obalu.
- V mikrovlnnej rúre nikdy nepripravujte bez dozoru jedlá v plastových, papierových alebo horľavých obaloch. Ak sa objaví dym, nechajte dvierka zatvorené, rúru vypnite, odpojte ju od elektrickej siete a počkajte, kým pokrm prestane dymiť.
- Kovový riad alebo riad s kovovým lemovaním, resp. ornamentom by ste v mikrovlnnej rúre nemali používať, ak to výrobca vyslovene neodporúča.
- V mikrovlnnej rúre nezohrievajte pokrmy v obaloch s úzkym otvorom, ako sú napr. fľaše.
- Pri snímaní pokrievok a uzáverov kuchynských nádob buďte opatrní a použite rukavice, aby ste predišli popáleninám.

Príprava pokrmov

- V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte potraviny v plechoviciach. Najprv ich preložte do nádoby, ktorú je vhodné používať v mikrovlnnej rúre.
- V mikrovlnnej rúre nikdy nefritujte a nepripravujte príliš mastné jedlá. Vzhľadom na to, že sa teplota tuku nedá kontrolovať, môže dojsť k nebezpečným situáciám.
- Pukance môžete v mikrovlnnej rúre pripravovať len v špeciálnych obaloch, určených na tento účel. Tento proces treba neustále sledovať.
- Potraviny s pevnou šupou, resp. nepórovitou kožou (napr. jablká, zemiaky, kuracie pečienky, vaječné žĺtka), vždy prepichnite, aby ste zabránili tak utajenému varu vo vnútri pokrmov a ich následnej explózii.
- Detskú výživu po zohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte, aby sa teplo rovnomerne rozložilo. Skôr, ako výživu dieťaťu podáte, bezpodmienečne skontrolujte jej teplotu.

Upozornenie: Pri zohrievaní polievok, nápojov a omáčok v mikrovlnnej rúre sa môže stať, že pokrm vykypí bez toho, aby ste spozorovali bod varu. Aby ste sa vyhli uvedenému javu, odporúčame:

1. Nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom.
2. Pokrmy neprehrievajte.
3. Pokrmy pred ich zohrievaním v mikrovlnnej rúre, ako aj v polovici procesu zohrievania premiešajte.
4. Po zohriatí nechajte pokrmy ešte chvíľu v mikrovlnnej rúre, a potom ich zamiešajte.

- Niektoré potraviny ako napr. celé vajcia alebo pokrmy v uzatvorených pohároch, môžu pri zohrievaní explodovať, preto ich neodporúčame pripravovať v mikrovlnnej rúre. Ak chcete v mikrovlnnej rúre pripraviť vajíčka, žĺtok vždy prepichnite a potom vajcia zakryte. Pred odokrytím pokrievky počkajte cca jednu minútu.

Upozornenia:

- Nikdy sa nepokúšajte násilím otočiť rotačný tanier; mohli by ste ho poškodiť.
- Príčinou iskrenia v mikrovlnnej rúre býva kovová kuchynská nádoba. Iskrenie môže spotrebič vážne poškodiť, preto treba program okamžite zastaviť a použitú nádobu skontrolovať.
- Dbajte na to, aby ventilačné otvory vo vrchnej, zadnej, bočnej a spodnej časti spotrebiča zostali voľné.

Spotrebič nepoužívajte na komerčné účely.

Mikrovlnná rúra je určená na používanie v domácnosti.

Dodržiavajte vyššie uvedené pokyny.

Tabuľka varných nádob a príslušenstva

Na tepelnú úpravu pokrmov v mikrovlnnej rúre môžete používať množstvo druhov riadov a príslušenstva. V záujme bezproblémovej prevádzky, vlastnej bezpečnosti a maximálnej účinnosti si vyberte to najvhodnejšie pre daný druh tepelnej úpravy pokrmu. Ponúkame Vám stručný prehľad všeobecne používaných nádob:

MATERIÁL	**Riad**	**Mikrovlnná tepelná úprava**	**Grilovanie**	**Kombinovaná tepelná úprava**
keramika a sklo	porcelán bez kovovej dekorácie tepluvzdorné sklenené nádoby sklenené nádoby s kovovými ornamentami nádoby z olovnatého krištáľu	**ÁNO** **ÁNO*** **NIE** **NIE**	**ÁNO** **ÁNO** **NIE** **NIE**	**ÁNO** **ÁNO*** **NIE** **NIE**
čínsky porcelán	bez kovových ozdôb	**ÁNO**	**ÁNO**	**NIE**
porcelán *	bez kovových ozdôb	**ÁNO**	**ÁNO**	**ÁNO**
plast	tepluvzdorné plastové obaly plastové obaly	**ÁNO** **ÁNO**	**NIE** **NIE**	**NIE** **NIE**
kov	plechy na pečenie alobal**	**NIE** **ÁNO**	**ÁNO** **ÁNO**	**NIE** **ÁNO**
papier	šálky, tanieriky	**ÁNO**	**NIE**	**NIE**
voskový papier		**ÁNO**	**NIE**	**NIE**
drevo		**NIE**	**NIE**	**NIE**
príslušenstvo	grilovacie podložka rotačný tanier podložka pod tanier	**NIE** **ÁNO** **ÁNO**	**ÁNO** **ÁNO** **ÁNO**	**ÁNO** **ÁNO** **ÁNO**

ÁNO: vhodné používať v mikrovlnnej rúre NIE: nevhodné používať v mikrovlnnej rúre

* Ak glazúra neobsahuje kov, alebo ak nádoby nemajú kovovú dekoráciu.
** POZNÁMKA: Alobal sa používa na zakrytie a ochranu potravín; môže spôsobovať iskrenie.

Technické údaje

Vonkajšie rozmery	šírka 484 mm
	hĺbka 376 mm
	výška 285 mm
Vnútorné rozmery dutiny	šírka 300 mm
	hĺbka 276 mm
	výška 195 mm
Objem	20 litrov
Hmotnosť	13.5 kg
Zapojenie	230 V, 50 Hz
Spotreba energie mikrovlnnej rúry	1300 W
Spotreba energie grilu	1000 W
Výkon mikrovlnnej rúry	800 W
Výkon grilu	1000 W

Inštalácia

Vybalenie

Po vybalení skontrolujte, či spotrebič počas prepravy neutrpel škody. A zistíte, že je rúra poškodená alebo nejaká jej časť chýba, bezodkladne sa obráťte na vášho dodávateľa. Rúra a jej príslušenstvo môže byť zabalené do ochrannej fólie. Pred prvým použitím spotrebiča treba fóliu bezpodmienečne odstrániť.
Obalový materiál odstráňte z dosahu detí.

Inštalácia

1. Z dvierok spotrebiča odstráňte všetky reklamné nálepky.
2. Spotrebič umiestnite na rovný a hladký povrch. Miesto umiestnenia spotrebiča musí byť dostatočne pevné, aby udržalo hmotnosť spotrebiča (13.5 kg) a jeho obsah, a stabilné, aby nedošlo k vzniku vibrácií.
3. Mikrovlnnú rúru umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od vody a zdrojov tepla, ako sú napr. radiátor a boiler, aby ste sa vyhli zníženiu výkonu a poškodeniu spotrebiča.
4. Ventilačné otvory v dolnej a bočných častiach spotrebiča nechajte voľné. Na hornú stranu spotrebiča nedávajte žiadne predmety. Pri zablokovaní ventilačných otvorov počas prevádzky sa môže rúra prehriať a následne poškodiť. Z ventilačných otvorov prúdi horúci vzduch. Dbajte na to, aby boli otvory vždy voľné, a aby sa medzi rúru a zadnú stenu nedostali napr. záclony.
5. Mikrovlnnú rúru umiestnite čo najďalej od rádia alebo televízie. Tento spotrebič zodpovedá požiadavkám pre potlačenie rušenia príjmu *, ak ho však položíte príliš blízko rádia alebo televízie, môže sa príjem narušiť.
6. Ak rúru umiestnite do rohu, v záujme dostatočnej ventilácie zachovajte odstup od stien aspoň 10 cm.

* Tento spotrebič zodpovedá smernici 87/308/EWG, ktorá sa týka opatrení proti rušeniu príjmu.

Dôležité upozornenie!
Rúru môžete umiestniť kdekoľvek v kuchyni. Položte ju na rovnú a pevnú podložku. Ventilačné otvory a dolná časť spotrebiča musia zostať bezpodmienečne voľné (dostatočná ventilácia).

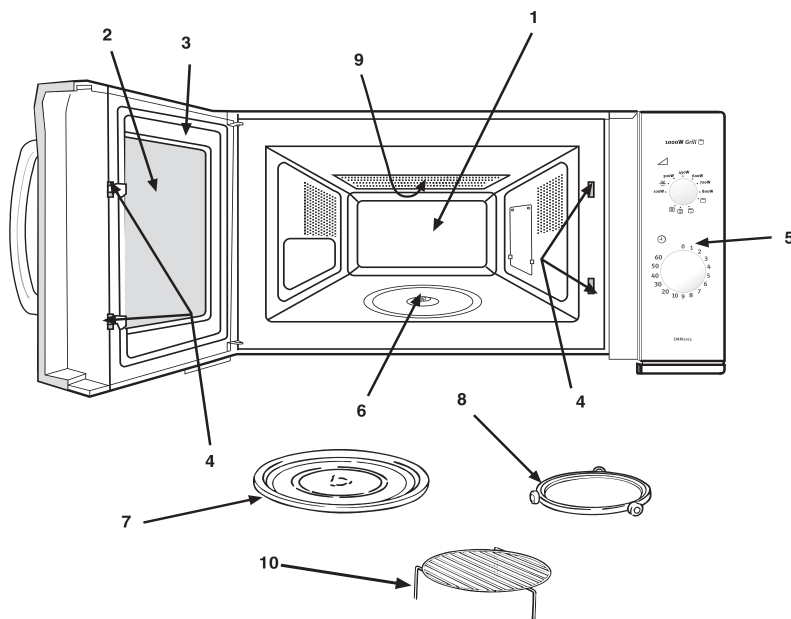
Zapojenie do elektrickej siete

SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ BEZPODMIENEČNE UZEMNENÝ!
Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nerešpektovaním tohto bezpečnostného pokynu.

Spotrebič je dodávaný s prípojným káblom a štandardnou euro-zástrčkou pre zapojenie do elektrickej siete s parametrami 230 V, 50 Hz prostredníctvom uzemnenej elektrickej zásuvky.
Uzemnenie minimalizuje nebezpečenstvo skratu. Skontrolujte či nominálne napätie spotrebiča zodpovedá prípojnému napätiu na mieste inštalácie.
Ak hodláte rúru zapojiť do elektrickej siete prostredníctvom predlžovacieho kábla, skontrolujte, či je kábel uzemnený.
V prípade problémov alebo pochybností ohľadne zapojenia spotrebiča do elektrickej siete a uzemnenia sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič musí byť bezpodmienečne uzemnený. Ak zástrčka spotrebiča nie je kompatibilná so zásuvkou na mieste umiestnenia, môžete zástrčku odstrihnúť a nahradiť ju novou. Z oddelenej zástrčky odstráňte poistku a zástrčku zlikvidujte, aby nedošlo k jej zapojeniu v inej zásuvke, čo by mohlo mať za následok úraz elektrickým napätím. Ak treba v dodávanej zásuvke vymeniť poistku, musíte nahradiť aj kryt poistky. Ak je kryt poistky poškodený alebo sa stratil, nesmiete zástrčku používať dovtedy, kým vám autorizovaný servisný technik nenainštaluje nový kryt poistky.

Pri výmene zástrčky spotrebiča postupujte takto:
1. Z odstrihnutej zástrčky odstráňte poistku.
2. Odstrihnutú zástrčku potom odstráňte, aby ste predišli nebezpečenstvu, ktoré hrozí pri zapojení zástrčky do niektorej zásuvky elektrickej inštalácie.

Používanie mikrovlnnej rúry



Označenie a funkcia jednotlivých častí

1. Pracovný priestor na tepelnú úpravu
   Po každom použití dutinu rúry vytrite vlhkou handričkou.
2. Priehľadné okienko dverí
   Ak je rúra v prevádzke, môžete cez okienko sledovať prípravu pokrmu.
3. Dvierka mikrovlnnej rúry
   Počas prevádzky spotrebiča musia byť dvierka rúry vždy úplne zatvorené.
4. Príchytky dvierok a bezpečnostný blokovací systém
5. Ovládací panel
6. Hriadeľ rotačného taniera
7. Rotačný tanier
   Je vyrobený zo špeciálneho tepluvzdorného skla. Pokrm vo vhodnej nádobe treba položiť na rotačný tanier. Rúru nepoužívajte bez rotačného taniera.
8. Podložka pod rotačný tanier
   Podložku umiestnite na dno dutiny rúry pod rotačný tanier.
9. Grilovacie teleso
10. Grilovací rošt

Inštalácia rotačného taniera

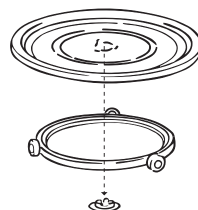
1. Podložku rotačného taniera položte na dno dutiny rúry.
2. Na podložku umiestnite rotačný tanier podľa pokynov na obrázku. Dbajte na to, aby bol rotačný tanier pevne prichytený v hriadeli. **Rotačný tanier nikdy nedávajte obrátene.**

- Rúru nikdy nepoužívajte bez podložky a rotačného taniera.
- Pri tepelnej úprave musí byť pokrm vo vhodnej nádobe položený na rotačnom tanieri.
- Rotačný tanier sa otáča v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.

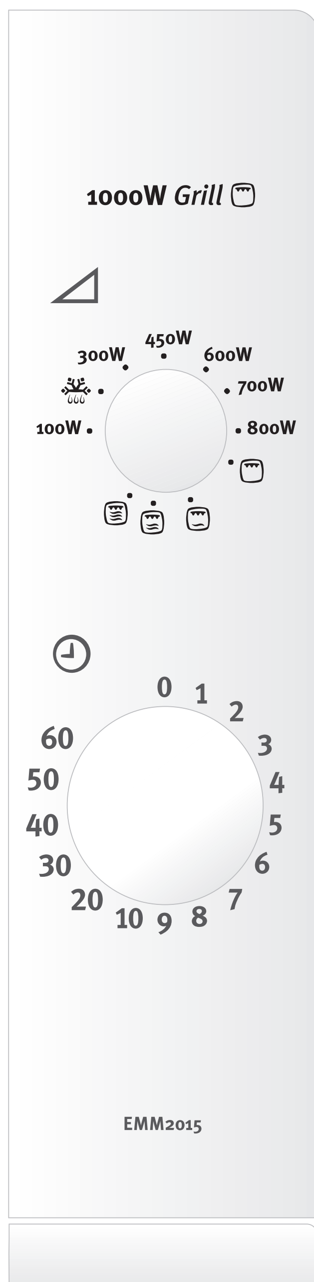
rotačný tanier

podložka

hriadeľ



Ovládací panel



1. Ovládač výkonu
Slúži na nastavenie požadovaného výkonu v škále od 100 do 800 W.

2. Ovládač času
Slúži na nastavenie požadovaného času. Po nastavení času sa rúra spustí. Ovládač času bude pracovať presnejšie, ak najprv nastavíte vyššiu hodnotu, a potom hneď vrátite ovládač na požadovanú hodnotu.

Mikrovlnná prevádzka

1. Otvorte dvierka, pokrm vo hodnej nádobe položte na rotačný tanier a dvierka zatvorte.
2. Ovládačom výkonu nastavte zvoľte požadovaný výkon (pozri nasledujúcu tabuľku).
3. Otočením ovládača času nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy pokrmu.
4. Rúra začne pracovať.

Ak si želáte, aby tepelná úprava pokrmu trvala kratšie ako 2 minúty, nastavte najprv vyššiu hodnotu, a potom hneď vráťte ovládač na požadovanú hodnotu.
Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu skončiť, otočte ovládač času do polohy 0.

Upozornenie: Po každom použití rúry nastavte ovládač času do polohy 0, inak bude rúra pokračovať v prevádzke.

Príklad: 20- minútová tepelná úprava pri výkone 450 W

1. Otočný ovládač výkonu nastavte na hodnotu 450 W.
2. Otočný ovládač času nastavte na hodnotu 20.
3. Rúra bude automaticky pracovať 20 minút pri výkone 450 W.

Zohrievanie hotových chladených pokrmov

- Pokyny výrobcov hotových pokrmov ohľadne času zohrievania, uvedené na obale výrobku, slúžia len pre orientáciu. Ak po uplynutí odporučeného času zohrievanie pokrm nie je teplý, vráťte ho do mikrovlnnej rúry a zohrievajte ho dlhšie. Postupujte podobne ako pri zohrievaní v bežnej rúre na pečenie.
- Pokrmy pravidelne premiešavajte, predovšetkým omáčky a polievky.
- Veľmi dôležitý je aj čas odstavenia pokrmu, ktorý je súčasťou procesu tepelnej úpravy pokrmu a zabezpečuje rovnomerné rozdelenie teploty v celom pokrme.

Tabuľka výkonových stupňov

Výkon	**Využitie**
100 W	**Udržiavanie teploty** pokrmov.
180 W	**Rozmrazovanie** mrazených pokrmov
300 W	**Mierny výkon** dokončovanie niektorých pokrmov, hustých polievok a gulášov, pečenie pudingov a syrových koláčov
450 W	**Stredný výkon** rýchlejšie rozmrazovanie a zohrievanie hustých polievok a gulášov, pečenie koláčov
600 W	**Zohrievanie** zohrievanie hotových pokrmov, pečenie mäsa a hydiny, koláčov a pudingov
800 W	**Max. výkon** zohrievanie vody alebo tekutín, tepelná úprava zeleniny, prehrievanie a zapekanie pokrmov

Grilovanie

Otvorte dvierka rúry, na podložku umiestnite rotačný tanier, pokrm položte na grilovací rošt a vložte ho do rúry. Táto metóda tepelnej úpravy pokrmu je vhodná na pečenie mäsa, ako sú napr. steaky, kotlety, fašírky atď.. Nezabudnite, že rúra sa pri grilovaní zohreje.

1. Ovládač výkonu nastavte do polohy pre grilovanie.
2. Ovládačom času nastavte požadovaný čas grilovania.
3. Rúra sa automaticky spustí.

Upozornenie: Po každom použití rúry nastavte ovládač času do polohy 0, inak bude rúra pokračovať v prevádzke.

Príklad: 40-minútové grilovanie

1. Ovládač výkonu otočte do polohy (gril).
2. Ovládač času nastavte do polohy 40.
3. Rúra začne automaticky pracovať.

Kombinovaná prevádzka

Otvorte dvierka rúry, na podložku umiestnite rotačný tanier, pokrm položte na grilovací rošt a vložte ho do rúry. Táto metóda tepelnej úpravy pokrmu je vhodná na pečenie mäsa, ako sú napr. steaky, kotlety, fašírky atď.. Nezabudnite, že rúra sa pri grilovaní zohreje.

1. Ovládač výkonu nastavte do polohy pre kombinovanú prevádzku.
2. Ovládačom času nastavte požadovaný čas kombinovanej prevádzky.
3. Rúra sa automaticky spustí.

Upozornenie: Po každom použití rúry nastavte ovládač času do polohy 0, inak bude rúra pokračovať v prevádzke.

Príklad: 30-minútová kombinovaná prevádzka

1. Ovládač výkonu otočte do polohy (kombinovaná prevádzka 2).
2. Ovládač času nastavte do polohy 30.
3. Rúra začne automaticky pracovať.

Upozornenie:
Ak počas prevádzky otvoríte dvierka rúry, rúra sa automaticky vypne. Po zatvorení dvierok bude tepelná úprava pokrmu pokračovať. Po skončení tepelnej úpravy pokrmu sa rúra vypne a zaznie zvukový signál.

Pri kombinovanej prevádzke môžete upravovať požadovaný výkon aj čas počas prevádzky rúry.

Tabuľky

Grilovanie

Pokrm treba položiť na grilovací rošt a pod rošt treba umiestniť vhodnú nádobu na zachytávanie šťavy v záujme zjednodušenia čistenia. V polovici tepelnej úpravy pokrm obráťte.

Pokrm	Množstvo	Čas	Poznámky
Toast	2 kusy	4 - 5 min	
Syrový toast	4 kusy	6 - 7 min	4-5 min. pre toast, 2 min. pre oblohu

Kombinovaná prevádzka

Pri pečení mäsa položte pokrm na grilovací rošt a pod rošt na rotačný tanier umiestnite vhodnú nádobu na zachytávanie šťavy v záujme zjednodušenia čistenia. Pokrm obracajte podľa potreby.

Pokrm	Množstvo	Program / výkon	Čas	Poznámky
Slanina	4 (100 g)	Kombi 3	7-9 min	
Hovädzie mäso (s kosťou)	900 g	Mikrovlnná prevádzka 800 W	25 min	Potrite olejom. Ochuťte soľou a korením. Po dopečení nechajte odstáť 15-20 minút.
Bravčové mäso	900 g	Kombi 2	5-6 min	
Bravčové kúsky	2-3 (450 g)	Kombi 2	20-25 min	Potrite olejom. Ochuťte soľou, korením a paprikou.
Kurča pozdĺžne rozpolené, stehná	450 g 800 g	Kombi 1	15-20 min 25-30 min	Potrite olejom. Ochuťte soľou, korením a paprikou.
Mrazený hamburger	4 (200 g)	Kombi 2	12-15 min	
Klobásky	len 450 g	Kombi 1	10-15 min	
Rybí steak	2 (350 g)	Kombi 3	22-24 min	Potrite olejom. Ochuťte soľou a korením.
Mrazenie zemiaky a fašírka	2 (150 g)	Kombi 2	16-18 min	

Výkon pri grilovaní a kombinovanej prevádzke

Symbol	Nastavenie	Mikrovlnný výkon	Výkon grilu
	Gril	0 W	1000 W
	Kombi 1	300 W	1000 W
	Kombi 2	450 W	1000 W
	Kombi 3	800 W	1000 W

Rozmrazovanie

Niektoré pokrmy, ako sú napr. ovocie a chlieb, môžete účinne rozmrazovať pri výkonovom stupni 180 W.

Pokrm	Príprava	Čas	Odstátie
Chlieb			
Menší bochník	Položte na vhodný podstavec alebo špeciálny kuchynský papier. V polovici rozmrazovania obráťte.	8-10 min	10-15 min
Krájaný väčší bochník	Položte na vhodný podstavec alebo špeciálny kuchynský papier. V polovici rozmrazovania obráťte.	10-13 min	10 min
2 krajce	Položte na špeciálny kuchynský papier.	45-60 s	5 min
1 žemľa	Položte na špeciálny kuchynský papier.	45-60 s	5 min
2 žemle	Položte na špeciálny kuchynský papier.	1-1,5 min	5 min
Koláče a cestoviny			
Torta 450 g	Odbaľte a položte na tanier.	9-11 min	15-30 min
Syrový koláč 450 g	Odbaľte a položte na tanier.	9-11 min	15-30 min
Koláč 450 g	Odbaľte a položte na tanier.	7-9 min	15-30 min
Múčne jedlo 450 g	Odbaľte a položte na tanier.	7-9 min	15-30 min
Maslo			
250 g (1 balenie)	Odbaľte a položte na tanier.	3-4 min	5-10 min
Ovocie			
Mäkké bobuľovité ovocie 225 g	Položte v jednej vrstve na plytký tanier.	5-6 min	5-10 min
Mäkké bobuľovité ovocie 450 g	Položte v jednej vrstve na plytký tanier.	7-8 min	5-10 min
Krájaný pokrm			
400 g	Prikryte tanierom alebo vhodnou fóliou (nie PVC). Ak chcete pokrm aj zohriať, zvoľte 100% výkon (800 W) a nastavte čas 3-4 minúty.	7-8 min	5-10 min
Zelenina			
	Zeleninu pred tepelnou úpravou nemusíte rozmrazovať. Ak chcete zeleninu rozmraziť aj zohriať, zvoľte maximálny výkon (100%).		

Tipy pre mikrovlnnú prevádzku

- Rúru udržujte vždy čistú. Dbajte na to, aby pokrmy nevykypeli a nezabudnite vyčistiť plochu pod skleneným rotačným tanierom a vnútornú stranu dvierok.
- Pri tepelnej úprave v mikrovlnnej rúre používajte okrúhle a oválne nádoby.
- Nepoužívajte kovový riad alebo riad s kovovou dekoráciou. Niektoré druhy plastu sa môžu vplyvom tepla z pokrmu roztopiť a zdeformovať.
- Jedlo pripravujte vždy zakryté. Použite sklenenú pokrievku, tanier alebo špeciálny papier.
- Pečivo, chlieb a iné múčniky môžete rozmrazovať priamo v košíku alebo na kuchynskom papieri.
- Ak rozmrazujete jedlo v pôvodnom obale, otvorte ho. Odstráňte kovové spoje a spinky. Obaly s obsahom kovu nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry, iba ak to výrobca výslovne odporúča.
- Na ochranu tenkých a chúlostivých kúskov (nohy kurčaťa) použite alobal.
- Jedlá v šupke alebo potiahnuté kožou (zemiaky, klobásy) pred tepelnou prípravou prepichnite. V rúre nepripravujte vajcia, pretože môžu explodovať.
- Pri tepelnej úprave väčších kusov dbajte na to, aby boli najhrubšie kusy na okrajoch nádoby. Pokrm sa snažte rozporciovať rovnomerne. Pokrm umiestnite vždy do stredu nádoby.
- Jedlo sa pripraví rovnomerne, ak ho počas tepelnej úpravy občas premiešate.
- Pri príprave pokrmu zvoľte najskôr kratšiu dobu prípravy, aby ste sa vyhli prevareniu. Čím je jedla viac, tým dlhší čas je potrebný na jeho prípravu.
- Pri príprave zeleniny používajte len minimálne množstvo vody.
- Používajte menej dochucovadiel ako pri normálnej tepelnej úprave. Pokrm okoreňte až po skončení tepelnej úpravy.
- V záujme rovnomernej tepelnej úpravy nechajte jedlo v mikrovlnnej rúre vždy pár minút odstáť.
- Pred servírovaním skontrolujte, či je jedlo dostatočne teplé.
- Pri vyberaní pokrmu z rúry používajte rukavice.

- **Zjemnenie medu**
  Ak chcete vrátiť skryštalizovaný med od pôvodného stavu, odnímte veko nádoby, nádobu vložte do mikrovlnnej rúry, nastavte stredný výkon a rúru nechajte pracovať 2 minúty

- **Roztopenie čokolády**
  100 g čokolády rozlámte na kúsky, vložte do vhodnej nádoby, zohrievajte 1-2 minúty pri najvyššom výkone a potom dobre premiešajte.

- **Zmäkčenie alebo roztopenie masla**
  Maslo sa roztopí za niekoľko sekúnd pri maximálnom výkone. Na zmäkčenie postačí nižší výkonový stupeň.

- **Zohrievanie chleba**
  Na niekoľko sekúnd zvoľte stredný výkonový stupeň.

- **Jednoduché šúpanie cesnaku**
  3 alebo 4 strúčiky cesnaku zohrievajte 15 sekúnd pri vysokom výkone. Na konci strúčik stlačte a cesnak sa ľahko zbaví šupy.

- **Ovocná šťava**
  Citrusové plody dajú viac šťavy, ak ich najprv na 15 sekúnd zohrejete pri vysokom výkone.

- **Príprava obilnej kaše**
  Kašu môžete pripraviť jednoducho v mikrovlnnej rúre priamo v servírovacom tanieri bez ulepených hrncov. Riaďte sa pokynmi výrobcu pokrmu.

Ošetrovanie a čistenie

Spotrebič udržujte v čistote. Zvyšky jedál priťahujú energiu mikrovĺn a pripaľujú sa. To môže mať za následok nižšiu výkonnosť spotrebiča a vznik nepríjemného zápachu.

Nikdy sa nepokúšajte spotrebič opravovať sami. Opravy spotrebiča smie vykonávať výlučne kvalifikovaný servisný technik.

Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.

Čistenie príslušenstva

(rotačného taniera a podložky)
Po odmontovaní umyte príslušenstvo šetrným čistiacim prostriedkom. S príslušenstvom manipulujte opatrne.

Pozor: Vnútro rúry a rotačný tanier sa počas prevádzky rúry značne zohrejú, preto sa ich bezprostredne po použití nedotýkajte.

Čistenie spotrebiča zvnútra

Vnútro rúry udržujte čisté. Zvyšky jedál a prskance okamžite utrite. Nečistoty na stenách rúry, povrchu dvierok a tesnení pohlcujú mikrovlnnú energiu, redukujú výkon rúry a v krajnom prípade môžu poškodiť jej vnútro.
Na čistenie používajte šetrný tekutý čistiaci prostriedok, teplú vodu a mäkkú, čistú handričku.

ZÁSADNE NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE, AGRESÍVNE A KOMERČNÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY A DRÔTENKY.

Odolných nečistôt sa zbavíte jednoduchým spôsobom: v mikrovlnnej rúre nechajte zovrieť pohár vody po dobu cca 2-3 minúty.

NA ODSTRÁNENIE NEČISTÔT Z VNÚTORNÉHO POVRCHU MIKROVLNNEJ RÚRY NEPOUŽÍVAJTE NÔŽ A INÉ PREDMETY.

Nepríjemný zápach po jedle odstránite týmto spôsobom: v mikrovlnnej rúre nechajte zovrieť po dobu 5 minút pohár s roztokom vlažnej vody a 2 polievkových lyžíc citrónovej šťavy.

Čistenie spotrebiča zvonka

Pri čistení ovládacieho panelu spotrebiča, nechajte pootvorené dvierka. Zabránite tým neúmyselnému spusteniu spotrebiča.
Vonkajší plášť vyčistite roztokom šetrného čistiaceho prostriedku, potom čistou vodou odstráňte zvyšky čistiaceho prostriedku a následne vytrite dosucha mäkkou handričkou.
Na čistenie okna dvierok môžete použiť bežný univerzálny prostriedok s rozprašovačom. Na čistenie vonkajšej časti spotrebiča nepoužívajte abrazívne a agresívne čistiace prostriedky a drôtenky. Dbajte na to, aby sa pri čistení do ventilačných otvorov nedostala voda.

Čistenie grilu

Grilovacie teleso sa počas prevádzky spotrebiča môže znečistiť prskajúcim tukom alebo šťavou z pokrmu. Po skončení prevádzky počkajte, kým rúra vychladne a zvyšky tuku očistite. V dôsledku znečisteného grilovacieho telesa sa môže v rúre tvoriť pri ďalšom zohrievaní nepríjemný zápach.

Servis a náhradné diely

Ak spotrebič nepracuje tak, ako by mal, prečítajte si nasledujúcu kapitolu a riaďte sa uvedenými pokynmi.

Spotrebič vôbec nefunguje?
Skontrolujte, či
- je spotrebič zapojený do elektrickej siete;
- je zástrčka zasunutá v zásuvke;
- v prípade potreby vymeňte poistku v zástrčke za novú s rovnakými parametrami a skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená ku káblu;
- je zapnutý spínač zásuvky alebo elektrického obvodu;
- sú v poriadku poistky domácej elektrickej inštalácie;
- neide o prerušenie dodávky elektrického prúdu;

Ak sa poistky vypália viackrát za sebou, obráťte sa na kvalifikovaného elektroinštalatéra.

Mikrovlnná rúra nepracuje?
Skontrolujte, či
- sú dvierka dobre zatvorené;
- na dvierkach nie sú zachytené zvyšky pokrmov alebo iné predmety;
- sú tesnenia dvierok dokonale čisté;
- ste správne nastavili všetky ovládače;

Ak vám uvedené pokyny nepomôžu a porucha pretrváva aj naďalej, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.
Kompetentný servisných technik bude od vás požadovať nasledujúce údaje:

1. Meno, adresu a PSČ
2. Telefónne číslo
3. Stručný popis poruchy
4. Model a sériové číslo
5. Dátum kúpy

Tieto údaje umožnia pracovníkom servisu pripraviť správne náhradné diely. Vyhnete sa tak opakovanej návšteve servisných technikov a ušetríte.
Model a výrobné číslo nájdete na typovom štítku spotrebiča. Doporučujeme zapísať si ich do nasledujúceho zoznamu, aby ste ich mali vždy poruke:

Model: EMM20017

Výrobné číslo: ______________________

Dátum kúpy: .________________________

Ak sa závada vyskytla počas záručnej doby, treba si prichystať aj doklad o kúpe spotrebiča.
Služby servisného strediska počas záručnej doby nebudú bezplatné, ak sa jedná o neopodstatnenú reklamáciu alebo poruchu, spôsobenú nesprávnym použitím spotrebiča. Preto sa dôsledne riaďte pokynmi v tejto príručke.

Náhradné diely

Náhradné diely majú k dispozícii výlučne autorizované servisné strediská a zákaznícke centrum. V prípade poruchy sa preto vždy obráťte na autorizované servisné stredisko. Príslušný zoznam je priložený.

Záruka

Electrolux Slovakia, divízia Domáce spotrebiče, poskytuje na výrobky 2-ročnú záruku. Viac informácií o záruke nájdete na priloženom záručnom liste.

Conținut

Inainte de a utiliza cuptorul cu microunde
Siguranța în utilizare - Instrucțiuni

– Siguranță în utilizarea grătarului - Instrucțiuni 4
– Testarea compatibilității vaselor 5
– Siguranța mâncării 5
– Ghidul ustensilelor şi accesoriilor cuptorului 6

Date tehnice 6

Punerea în funcțiune 7
– Despachetarea 7

Instalare 7
– Conectarea la rețea 7
– Conexiuni electrice 7

Cum să utilizezi cuptorul tău cu microunde 8
– Numele şi rolul părților componente 8
– Instalarea platanului 8
– Tabloul de comandă 9
– Gătitul cu microunde 10
– Ghidul setării energiei electrice pentru cuptorul cu microunde 10
– Gătitul pe grătar 11
– Gătitul cu microunde şi grătar 11
– Recomandări pentru gătitul pe grătar 12
– Recomandări pentru gătitul cu microunde şi grătar 12
– Nivele de curent pentru microunde şi grătar 12
– Instrucțiuni de decongelare utilizând (180W) 13
– Sugestii pentru utilizarea cuptorului cu microunde 14
– Ingrijire şi curățare 15
– Curățarea accesoriilor (platan şi suport) 15
– Curățirea interiorului 15
– Curățirea exteriorului 15
– Ingrijire şi curățire (grătar) 15

Service şi piese de rezervă 16

Condiții de garanție 17

Stimaţi Clienţi

Vă mulţumim că aţi ales un produs Electrolux. Suntem convinşi că veţi ajunge la concluzia că noul d-voastră cuptor cu microunde vă este extrem de util şi de mare ajutor. Ca şi în cazul altor aparate de bucătărie, veţi avea nevoie de timp pentru a vă familiariza cu toate funcţiunile şi caracteristicile lui dar, treptat, cuptorul va deveni un accesoriu indispensabil pentru bucătăria d-voastră.

Înainte de a utiliza Cuptorul cu Microunde

Citiţi cu atenţie instrucţiunile şi urmaţi toate recomandările date; ele au fost concepute pentru a vă da posibilitatea să obţineţi un randament maxim de la cuptorul cu microunde Electrolux recent achiziţionat. Este important să păstraţi manualul cu instrucţiuni pentru a putea fi consultat şi în viitor. Dacă vindeţi sau înstrăinaţi aparatul, sau dacă vă mutaţi lasându-l la vechea locuinţă, asiguraţi-vă că noul proprietar primeşte manualul odată cu cuptorul, având astfel posibilitatea să cunoască modul lui de funcţionare şi principalele precauţii care trebuie urmate pe perioada utilizării sale.

lSiguranţa utilizării- instrucţiuni

- Intrerupătoarele de siguranţă cuplate şi încorporate împiedică cuptorul cu microunde să funcţioneze când uşa este deschisă.
- Nu vă atingeţi de întrerupătoare, sau nu încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul când uşa este deschisă întrucât operarea lui cu uşa deschisă vă poate expune energiei microundelor.
- Nu lăsaţi ca stropii de mâncare împrăştiaţi sau scamele lăsate de lavetă să se acumuleze pe suprafeţele izolatoare ale uşii. Vezi secţiunea Curăţire şi Ingrijire pentru instrucţiunile de curăţire.
- Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un personal calificat
- Este deosebit de important ca uşa cuptorului să se închidă complet şi ca 1) uşa (ondulări), 2) balamalele şi zăvoarele (stricate sau nesigure), 3) etanşările uşilor şi suprafeţele de etanşare su să nu prezinte defecţiuni.
- Sub nici un pretext sa nu încercaţi să reparaţi cuptorul prin forţe proprii. Reparaţiile efectuate de persoane fără experienţă pot provoca accidente sau funcţionarea necorespunzătoare a aparatului. Contactaţi Atelierul de Service din localitate.
- Nu dislocaţi carcasa exterioară, uşa sau tabloul de comandă întrucât vă expuneţi unui voltaj extrem de înalt.
- Instalaţi sau poziţionaţi acest cuptor în conformitate cu **"INSTRUCTIUNILE DE INSTALARE"** pe care le găsiţi în manual.
- Utilizaţi aparatul pentru destinaţia lui aşa cum este ea descrisă în manual. Nu utilizaţi chimicale corozive în acest cuptor conceput pentru a încălzi, găti sau decongela preparatele culinare. El nu a fost proiectat pentru utilizare industrială sau în laborator şi nici pentru una comercială întrucât acest lucru ar invalida garanţia.
- Nu puneţi cuptorul în funcţiune când este gol. Dacă el nu conţine alimente sau apă care să absoarbă energia microundelor, tubul magnetronului se poate deteriora.
- Este nevoie de o supraveghere atentă a cuptorului când este utilizat de copii.
- Nu păstraţi acest aparat în exterior. Nu-l folosiţi în apropierea apei.
- Nu încercaţi să uscaţi haine sau ziare în cuptor. Aceste articole se pot aprinde.
- Nu utilizaţi spaţiul gol din interiorul cuptorului pentru a stoca produse. Nu lăsaţi bucăţi de hârtie, ustensile de bucătărie sau alimente în interiorul cuptorului când acesta nu este utilizat.

Instrucţiuni de siguranţă în utilizarea grătarului

1. Fereastra de sticlă se poate sparge dacă se împrăştie apă pe suprafaţa ei în timpul utilizării grătarului.
2. Folosiţi o mănuşă de protecţie când introduceţi sau scoateţi produse din cuptor. Acestea devin foarte fierbinţi în cuptor, aşa că aveţi grijă să nu vă ardeţi. Şi platanul sau suportul de metal se înfierbintă pe parcursul utilizării; în consecinţă, folosiţi o mănuşă când le manipulaţi.
3. Nu atingeţi fereastra exterioară sau interioară cu componente metalice când introduceţi sau scoateţi produse din cuptor. Interiorul uşii şi al cuptorului se înfierbântă foarte mult aşa că aveţi grijă când manipulaţi mâncarea din cuptor.
4. Nu puneţi platanul sau recipientele în apă rece; nu încercaţi să le răciţi repede după utilizare

5. Nu puneţi nimic deasupra pe cuptor. Partea de sus a cabinetului se înfierbântă foarte tare, aşa că orice produs aşezat acolo poate fi deteriorat de căldură. Este normal ca aburul să iasă prin crături minuscule, să apară o pâclă uşoară.pe uşă, sau chiar în jurul uşii şi ca în timpul procesului de preparare a alimentelor să apară stropi de apă sub uşă. Aceste fenomene sunt doar o simplă condensare datorată căldurii emanate de mâncare şi nu afectează siguranţa cuptorului. Uşa nu are rolul de a etanşa complet interiorul cuptorului. Nu puneţi obiecte pe cuptor întrucât partea lui superioară devine foarte fierbinte şi orice obiect pus acolo va avea de suferit.

- Nu forţaţi rotirea manuală a platanului. Acest lucru poate duce la o funcţionare necorespunzătoare a aparatului.
- Formarea unui arc electric în cuptor atunci când microundele sunt în funcţiune se datorează de obicei utilizării ustensilelor metalice. Totuşi, formarea lui continuă poate deteriora aparatul şi, în acest caz, opriţi programul şi verificaţi ustensila.
- Nu acoperiţi orificiile de ventilaţie localizate în părţile de sus, din spate şi laterale ale cuptorului.

Testarea compatibilităţii veselei utilizate la gătit

- Puneţi un vas de gătit în cavitate împreună cu un pahar pe jumătate plin cu apă. Acţionaţi cuptorul la 800 W (100%) timp de un minut. Dacă vasul s-a înfierbântat, nu trebuie folosit. Dacă s-a încălzit uşor, poate fi utilizat la reîncălzirea mâncării dar nu şi la gătit. Dacă a rămas la temperatura încăperii, poate fi folosit la gătitul cu microunde.
- Servetelele de hârtie, hârtia de parafină, farfuriile, ceştile cartoanele, ambalajele de produse congelate sunt ustensile extrem de utile. Asiguraţi-vă întotdeauna că recipientele sunt pline cu alimente care să absoarbă energia, evitând astfel posibilitatea supraîncălzirii.
  Multe tipuri de farfurii de plastic, ceşti, recipiente pentru produse congelate şi ambalaje din plastic pot fi utilizate în cuptorul cu microunde.
- Nu lăsaţi cuptorul nesupraveghiat, şi uitaţi-vă la el din timp în timp atunci când încălziţi sau gătiţi mâncare în plastic, hârtie sau alte recipiente combustibile. Dacă observaţi fum, ţineţi uşa închisă şi opriţi sau deconectaţi cuptorul până la oprirea fumului.
- Ustensilele metalice şi ustensilele cu margini metalice nu ar trebui introduse în cuptorul cu microunde, dacă nu sunt recomandate special în acest sens.
- Recipientele cu deschideri mici, de exemplu sticlele, nu trebuie utilizate la gătitul cu microunde. Fiţi precauţi când îndepărtaţi capacul unei farfurii pentru a evita arsurile provocate de aburi.
- Nu încălziţi mâncare în căni. Transferaţi întotdeauna alimentele în recipiente potrivite.

Siguranţa alimentelor

- Nu prăjiţi carne foarte grasă în cuptorul cu microunde întrucât temperatura grăsimilor nu poate fi controlată, existând riscul apariţiei unor situaţii neprevazute.
- Puteţi pregăti popcorn în cuptorul cu microunde, însă doar în pachete sau ustensile special desemnate în acest scop. Această operaţie de preparate nu trebuie lăsată nesupravegheată.
- Inţepaţi alimentele cu suprafeţe sau membrane neporoase pentru a împiedica acumularea de abur şi crăparea lor. Merele, cartofii, ficăţeii de pui şi gălbenuşurile de ou sunt exemple de produse care trebuie înţepate..

ATENTIE: Când încălziţi lichide, ex. supe, sau băuturi în cuptorul cu microunde, supraîncălzirea lichidului dincolo de punctul de fierbere poate avea loc fără barbotare, ceea ce poate duce la darea în clocot a lichidului fierbinte. Pentru a împiedica această posibilitate este bine să urmaţi paşii următori:

1. Evitaţi folosirea recipientelor cu pereţii drepţi şi gâtul subţire.
2. Nu supraîncălziţi.
3. Agitaţi lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor şi încă odată la jumătatea timpului afectat încălzirii.
4. După încălzire , lăsaţi lichidul în cuptor o perioada scurtă de timp, amestecându-l cu grijă înainte de a scoate recipientul.

- Unele produse cum ar fi ouăle întregi sau recipientele sigilate – de exemplu borcanele de sticlă cu capac – pot exploda şi nu ar trebui încălzite în cuptorul cu microunde. Ocazional, ochiurile pot exploda în timpul gătirii. Inţepaţi întotdeauna gălbenuşul, apoi acoperiţi-le şi lăsaţi-le aşa un minut înainte de a îndepărta capacul.

NOTĂ:

- Nu forţaţi rotirea manuală a platanului. Acest lucru poate duce la funcţionarea necorespunzătoare a aparatului.
- Formarea unui arc electric în cuptor atunci când microundele sunt în stare de funcţiune se datorează utilizării ustensilelor metalice. Totuşi, formarea continuă a acestor arcuri poate deteriora aparatul. Opriţi programul şi verificaţi ustensila.
- Trebuie să evitaţi obturarea orificiilor de aerisire plasate în părţile de sus, din spate, laterale şi de jos ale cuptorului.

Nu folosiţi acest cuptor în scopuri comerciale.

Acest cuptor a fost proiectat doar pentru uz casnic.

Păstraţi aceste instrucţiuni

Ghidul ustensilelor şi accesoriilor cuptorului

Pentru a găti în cuptorul cu microunde pot fi utilizate mai multe tipuri de ustensile şi materiale. Pentru siguranța d-voastră şi pentru a preveni deteriorarea ustensilelor şi a cuptorului alegeți ustensile şi materiale potrivite pentru fiecare metodă de gătit.

Lista de mai jos este un ghid general.

Materiale	Ustensile	Mod de operare		
		Microunde	Grătar	Combinație
Ceramică & Sticlă	Corning ware	DA	DA	DA
	Sticlă rezistentă la căldură	DA*1	DA	DA*1
	Vase de sticlă cu decorații de metal	NU	NU	NU
	Sticla de cristal plumbuit	NU	NU	NU
Portelan	Porțelanuri fără decorații de metal	DA	DA	NU
Ceramică*2		DA	DA	DA
Materiale plastice	Cuptorul de microunde	DA	NU	NU
	Ambalaje din materiale plastice	DA		
Metal	Tigaie metalică pentru copt	NU	DA	NU
	Folie de alumuniu*3	DA	DA	DA
Hârtie	Ceşti, farfurii, şervete	DA	NU	NU
	Hărtie ceruită	DA	NU	NU
Lemn		NU	DA	DA
Accesorii	Grilaj grătar	NU	DA	DA
	Platan	DA	DA	DA
	Suport platan	DA	DA	DA

DA: Ustensile şi accesorii utilizabile **NU: Ustensile şi accessorii de evitat**

*1 Doar dacă nu au margine metalică.
*2 Doar dacă nu are email care conține metal.
*3 NOTA: Utilizați folie de aluminiu doar în scopuri de protecție, suprautilizarea poate crea arcuri electrice.

Date tehnice

Dimensiuni generale	**Greutate 13.5 kg**
	Volum 20 Litri
Lătime 484 mm	**Sursă de energie 230V, 50 Hz**
Adâncime 376 mm	
Inălțime 285 mm	
	Consum energie
Dimensiunea Cavității	Microunde 1300W
	Grătar 1000W
Lățime 300mm	**Energie furnizată**
Adâncime 292 mm	Microunde 800W
Inălțime 195 mm	Grătar 1000W

Punerea în funcțiune

Despachetare

N.B. Cănd despachetați cuptorul , verificați dacă aparatul nu este deteriorat. Deteriorările sau orice părți lipsă trebuie imediat raportatedetailistului. Cuptorul, părți componente ale cuptorului sau accesoriile ar putea fi protejate de o folie ce trebuie îndepărtată înainte de a utiliza cuptorul. Nu abandonați ambalajele care ar putea cădea în mâna copiilor. Acest lucru poate provoca accidente.

Instalare

1. Indepărtați orice etichetă promoțională de pe uşă.
2. Instalați cuptorul pe o suprafață plată. Suprafață trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a suporta fără probleme greutatea cuptorului (13.5 kg.) şi conținutul ulterior al acestuia. Pentru a evita posibilitatea producerii de vibrații sau zgomote, cuptorul trebuie să fie într-o poziție stabilă.
3. Aşezați cuptorul departe de surse de căldură şi apă. Expunerea la căldură şi umezeală poate reduce eficiența şi randamentul, aşa că instalați cuptorul departe de sursele menționate.
4. Nu blocați orificiile de ventilație din părțile de sus şi laterale ale cuptorului şi nu puneți obiecte pe cuptor. Dacă orificiile de aerisire sunt blocate în timpul funcționării, cuptorul se poate supraîncălzi, ceea ce poate duce la un randament necorespunzător al aparatului. Aerul fierbinte iese prin aceste orificii şi in consecinta, asigurați-vă că nu le obturați sau că nu există ecranări între cuptor şi peretele din spate. Aşezați cuptorul cât mai departe posibil de aparate de radio şi televizoare. Acest aparat se conformează cerințelor CEE* referitoare la suprimarea interferențelor radio, dar unele interferențe pot apare dacă aparatul este plasat prea aproape de radio sau televizor.
6. Dacă aşezați cuptorul într-un colț, lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm. Între aparat şi perete din motive de ventilație.
Important! Cuptorul poate fi plasat aproape oriunde în bucătărie. Asigurați-vă că este aşezat pe o suprafață plată şi că orificiile de ventilație şi suprafața de sub cuptor nu sunt blocate (pentru a se obține o ventilație suficientă).
* Acest aparat se conformează cerințelor Directivei 87/308/CEE referitoare la Interferențele Radio.

Conectarea la rețea

Cuptorul este livrat împreună cu un cablu electric şi o fisa de contact pentru o priza cu impamantare de 230V, 50Hz. Protecția oferită de împământare minimalizează riscurile în cazul unui scurt-circuit. Verificați dacă voltajul corespunde alimentării.
N.B. Dacă cuptorul este conectat la priză printr-un prelungitor, verificați dacă cablul de prelungire este împământat.

ATENTIE! Acest aparat nu trebuie alimentat de la o sursă de energie neîmpământată. Apelați la un electrician pentru orice problemă referitoare la conectarea electrică a cuptorului sau la asigurarea protecției prin împământare a furnizării de curent.

Acest aparat trebuie împământat. Dacă el este prevăzut cu o fisa de contact ne-recablabilă pentru care priza d-voastră este nepotrivită, fisa trebuie tăiată şi cuptorul prevăzut cu o fisa corespunzătoare. Dacă siguranța dintr-o fisa ne-recablabilă trebuie schimbată, învelişul siguranței trebuie reajustat. Dacă învelişul este pierdut sau deteriorat, fisa nu trebuie utilizată până când acest inveliş nu este înlocuit.

Conexiuni electrice

Acest aparat este livrat echipat cu o fisa euro standard cu 2 ştifturi !!!!

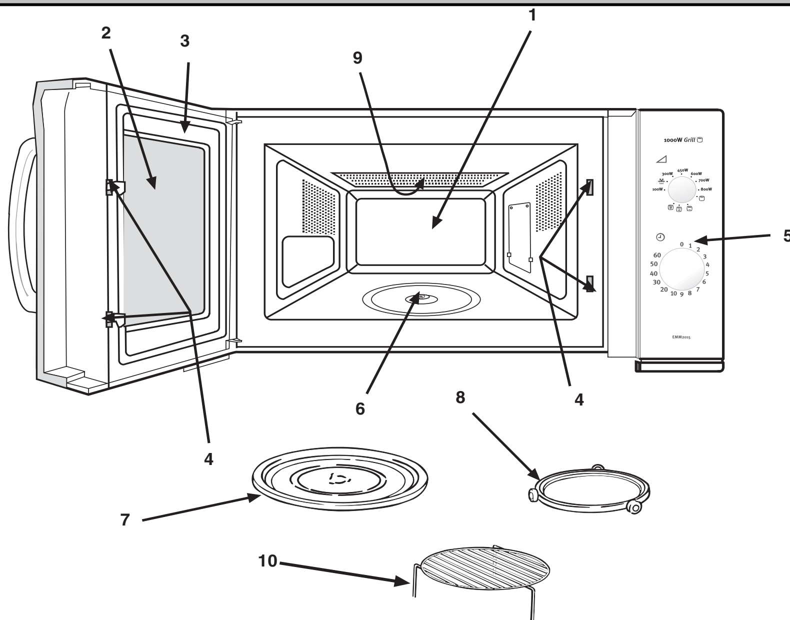
ATENTIE! ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

Producătorul îşideclină orice responsabilitate dacă această măsură de siguranță nu este luată în considerare.

- · Dacă fisa cu care este echipat aparatul nu este potrivită pentru priza de care dispuneți , ea trebuie tăiată si înlocuită cu una potrivită.

Indepărtați siguranța din fisa înlocuită. Fisa înlocuită trebuie aruncată pentru a preveni curentările care s-ar produce dacă din întâmplare ar fi introdusă într-o priza în altă parte a casei.

Gătitul la microunde



Numele şi funcţia părţilor componente ale platanului

1. Compartimentul pentru gătit. Curăţaţi compartimentul cu o cârpă după utilizarea cuptorului.

2. Fereastra spre interior. Mâncarea poate fi observată în timp ce cuptorul este în funcţiune.

3.Uşa cuptorului. Uşa trebuie întotdeauna închisă bine în timpul gătitului.

4. Cârligul zăvorului şi sistemul de blocare de siguranţă.

5.Tabloul de comandă.

6. Axul de transmisie pentru platan

7. Platanul. Realizat dintr-o sticlă specială rezistentă la căldură.

Mâncarea aflată într-un recipient este pusă pe această tavă pentru a fi gătită. Nu folosiţi cuptorul fără platan.

8. Suport platan. Puneţi suportul în camera de gătit şi aşezaţi platanul pe el.

9. Grătar.

10. Stativul grătarului

Cum să utilizaţi cuptorul cu microunde

1. Puneţi suportul platanului în cavitate.

2. Puneţi platanul pe suport aşa cum este arătat în diagramă. Asiguraţi-vă că butucul este bine fixat în axul platanului. **Nu aşezaţi niciodată platanul cu faţa în jos.**

●Atât platanul cât şi suportul trebuie folosite în permanenţă în timpul gătitului.

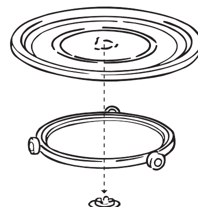
●Atât mâncarea cât şi recipientele vor fi puse pe platan în timpul gătitului.

●Platanul se roteşte atât în sensul acelor de ceasornic cât şi invers. Acest lucru este normal.

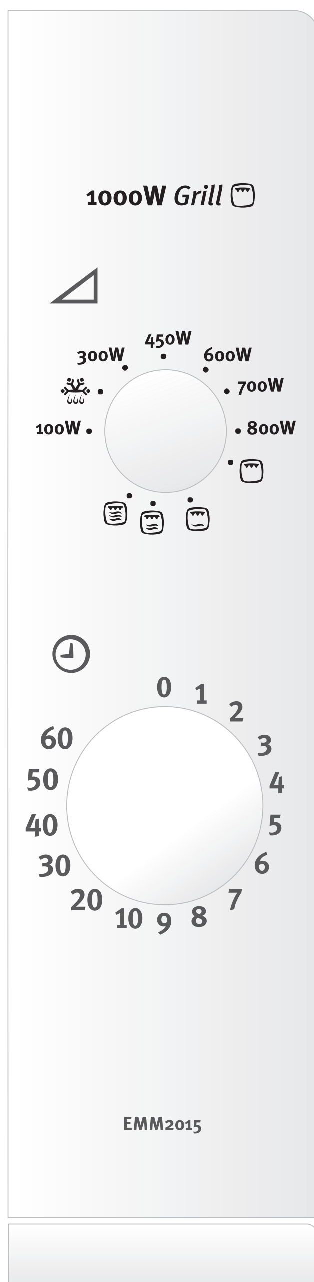
Platan

Suport rotativ

Axul platanului



Tabloul de comandă



1. Selectorul de putere

Acționați acest buton pentru a alege nivelul de putere corect pentru mâncarea dorită.

2. Cronometror

Fixați-l la timpul dorit pentru gătit. Operația de gătit începe. Toate cronometroarele cu mecanism de ceasornic acționează mai precis dacă sunt fixate la mai mult decât timpul dorit, şi apoi reveniți la cel inițial stabilit

Gătitul la microunde

1. Deschideți ușa, puneți mâncarea pe platan. Inchideți ușa.
2. Fixați selectorul de putere la puterea dorită (Vezi tabelul de mai jos)
3. Fixați cronometrorul la timpul dorit.

Cuptorul începe să gătească.
Cand perioada de gătit este fixată la mai puțin de 2 minute, fixați cronometrorul la mai mult de 2 minute şi apoi reveniți la timpul dorit.

Pentru a opri cuptorul în timpul gătitului, pur şi simplu întoarceți cronometrorul la pozitia 0.

Notă: După utilizare, verificați dacă ați întors cronometrorul la 0, pentru că, în caz contrar, cuptorul va continua să funcționeze.

Examplu: Pentru a găti la 450W timp de 20 de minute

1. Fixați selectorul de putere la 450W.
2. Fixați cronometrorul la 20'
3. Cuptorul va începe automat să gătească timp de 20 minute la 450W

Reîncălzirea mâncărurilor gătite insuficient de fierbinți

- Timpul propus de producător pentru gătirea unui fel de mâncare este doar orientativ. Dacă după expirarea timpului propus mâncarea nu este extrem de fierbinte, introduceți-o înapoi în cuptor şi lăsați-o acolo până va ajunge la temperatura corespunzătoare. Acest mod de a proceda nu diferă de gătitul în cuptoarele clasice.
- Amestecați mâncarea în mod regulat,mai ales sosurile.
- Timpul de staționare (când mâncarea este lăsată în cuptor încă o perioadă după oprirea acestuia)este foarte important; este parte integrantă a gătitului şi permite atingerea unei temperaturi egale în întreaga mâncare.

Ghid pentru setarea puterii microundelor

Fixarea Puterii	Recomandări de utilizare
100W	Incălzire; Incălzirea mâncării
(180W)	Decongelare; Dezghețarea mâncărurilor congelate.
300W	Atingerea punctului de fierbere; Completarea ciclului de gătit a unor mâncăruri prăjite. Musacale şi ghiveciuri Crème de ouă coapte sau prăjituri cu brânză.
450W	Mediu; Decongelare mai rapidă şi reîncălzire pentru musacale şi ghiveciuri.
600W	Mediu; La 600 w :se coc prăjituri şi pudding-ri biscuit; se reîncălzesc alimente gătite în prealabil; se prăjeşte carnea de porc, vită şi pui.
800W	Se fierb sau se reîncălzesc lichide. Se Prepară legume. Se preîncălzesc mâncărurile rumenite.

Gătitul pe grătar

Fixaţi platanul pe suportul cu role aflat la baza cavităţii şi puneţi mâncarea pe grila de metal. Această metodă este ideală pentru prăjirea cărnii pe grătar (cotlete, steak-uri etc). Nu uitaţi că după utilizare cuptorul va fi fierbinte.

1. Fixaţi selectorul de putere pe setarea Grill (Grătar).
2. Alegeţi timpul de gătit prin fixarea cronometrorului pe timpul dorit. Cuptorul va porni automat.

Notă: După utilizare, verificaţi dacă aţi întors cronometrorul la 0; în caz contrar cuptorul va continua să funcţioneze.

Examplu: Pentru a utiliza grătarul timp de 40 de minute:

1. Fixaţi selectorul de putere pe (grătar)
2. Fixaţi cronometrorul pe cifra 40
3. Cuptorul va începe automat să gătească timp de 40 minute în modul Grill(grătar).

Gătitul cu microunde şi grătar

Fixaţi platanul pe suportul cu role aflat la baza cavităţii şi puneţi mâncarea pe grila de metal. Această metodă este ideală pentru prăjirea cărnii pe grătar (cotlete, steak-uri etc). Nu uitaţi că după utilizare cuptorul va fi fierbinte.

1. Fixaţi selectorul de putere la puterea dorită pentru microunde şi nivelul pentru grătar.
2. Alegeţi timpul de gătit prin fixarea cronometrorului pe durata de timp dorită. Cuptorul porneşte automat.

Notă: După utilizare, verificaţi dacă aţi întors cronometrorul la 0; în caz contrar cuptorul va continua să funcţioneze.

Examplu: Pentru a găţi la 450W şi a utiliza grătarul 30 de minute

1. Fixaţi selectorul de putere pe (Combi 2).
2. Fixaţi cronometrorul pe cifra 30
3. Cuptorul va începe să gătească automat timp de 30 minute la (Combi 2).

NOTA:

Dacă deschideţi uşa în timpul gătitului, cuptorul încetează să funcţioneze. Pentru a relua gătitul închideţi uşa.
La sfârşitul ciclului de gătit grătarul şi microundele îşi încetează activitatea şi se aude sunetul unui clopoţel.
In modul microunde şi grătar, selectarea puterii şi a timpului de gătit pot fi schimbate în timp ce cuptorul este în funcţiune.

Recomandări pentru gătitul pe grătar

Toate alimentele trebuie puse pe grătar cu o farfurie dedesuptul acestuia pentru a recupera grăsimea sau pierderile prin scurgere, facilitând astfel curățarea ulterioară a cavității. Intoarceți alimentele pe partea cealaltă la jumătatea timpului afectat gătitului.

Cantitate mâncare.	(Greutate)	Timp afectat gătitului	Note speciale
Pâine prăjită	2 felii	4-5 min.	
Brânză pe pâine prăjită	4 felii	6-7 min	4-5 min.pentru a prăji pâinea. 2min. pentru întinderea garniturii pe pâine

Recomandări pentru gătitul cu microunde şi grătar

Puneți o grilă pe platan pentru a prăji carnea de porc sau de vită. Sub grilă, pe platan, puneți o farfurie pentru a recupera grăsimea sau pierderile prin scurgere. Intoarceți bucătile de carne pe partea cealaltă atunci când e cazul.

Şuncă	4 (100 g)	Combi 3	7- 9 min
Friptură de vită (cu os)	900 g	Microunde doar 800W Combi 2	25 min
Friptură de porc (file)	900 g		5 - 6 min
Cotlet de porc	2 - 3(450 g)	Combi 2	20 - 25 min
Pui, înjumătățiți longitudinal Picioare	450 g	Combi 1	15 - 20 min
	800 g	Combi 1	25 - 30 min
Hamburger congelat	4 (200 g)	Combi 2	12 - 15 min
Cârnați	doar 450 g	Combi 1	10 - 15 min
Steak de peşte	2 (350 g)	Combi 3	22 – 24 min
Cartofi înghețați, Hash Brown	2 (150 g)	Combi 2	16 – 18 min.

Nivele putere microunde Putere grătar

Simbol	Setare	Putere microunde	Putere grătar
	Grill	0W	1000W
	Combi 1	300W	1000W
	Combi 2	450W	1000W
	Combi 3	600W	1000W

Recomandări pentru utilizarea decongelării (180W)

Unele alimente, de exemplu pâinea şi fructele, pot fi decongelate manual utilizând setările de putere.

ALIMENTE	PREPARARE		TIMP de STATIONARE
Pâine			
Franzelă mică	Puneți franzela pe suportul de siguranță al cuptorului sau pe un şervețel de bucătărie Intoarceți franzela la jumătatea timpului de decongelare	8-10 min.	10-15 min.
Franzelă mare feliată	Puneți franzela pe suportul de siguranță sau pe un şervețel de bucătărie. Intoarceți franzela la jumătatea timpului de decongelare.	10-13 min.	10 min.
2 felii	Puneți-le pe un şervețel de bucătărie.	45–60 sec.	5 min.
1 chiflă de pâine	Puneți chifla pe un şervețel de bucătărie.	45–60 sec.	5 min.
2 chifle de pâine	Puneți chiflele pe şervețele de bucătărie.	1–11/2 min.	5 min.
Prăjituri şi produse de patiserie			
Prăjitură 450g/1 lb	Scoateți prăjitura din ambalaj şi puneți-o pe farfurie	9-11 min.	15–30 min.
Prăjitură cu brânză 450g/1 lb	Scoateți prăjitura din ambalaj şi puneți-o pe farfurie.	9–11 min.	15–30 min.
Plăcintă (gata preparată) 450g/1 lb	Scoateți plăcinta din ambalaj şi puneți-o pe farfurie.	7– 9 min.	15–30 min.
Produse de patiserie 450g/1 lb	Scoateți produsele din ambalaj şi puneți-le pe farfurie.	7– 9 min.	15–30 min.
Unt			
250g/8.8 oz (1 pachet)	Dacă este ambalat, scoateți untul din ambalaj şi puneți-l pe o farfurie	3– 4 min.	5–10 min.
Fructe			
225g/8 oz Fructe boabe moi.	Puneți-le pe un singur strat într-o farfurie întinsă.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Fructe boabe moi	Puneți-le pe un singur strat într-o farfurie întinsă.	7– 8 min.	5–10 min.
Mǎncare acoperită			
400g/14 oz	Acoperiți mâncarea cu o farfurie sau cu o peliculă adezivă non-CPV.Pentru a o reîncălzi, folosiți microundele 100% (800W) timp de 3–4 minute	7– 8 min	5–10 min.
Legume			
	Nu este necesar să dezghețați legumele înainte de a fi gătite. Toate legumele pot fi dezghețate şi gătite 100% la (800W)		

Sugestii pentru utilizarea microundelor

- Păstraţi întotdeauna cuptorul curat – evitaţi împrăştierea stropilor de mâncare şi nu uitaţi să curăţaţi sub tava de sticlă şi interiorul uşii.
- Este de preferat să folosiţi caserole rotunde sau ovale cu capac cănd gătiţi în cuptorul cu microunde.
- Nu folosiţi caserole de metal sau cu decoraţii de metal. Anumite materiale de plastic se pot topi şi deforma din cauza mâncărurilor fierbinţi.
- Acoperiţi mâncarea când gătiţi. Folosiţi un capac de sticlă, o farfurie sau un carton rezistent la grăsime.
- Produsele de patiserie, pâinea şi alte produse asemănătoare pot fi decongelate direct într-un coş de păine sau pe un şervet de hârtie.
- Dacă alimentele îngheţate sunt încălzite în propriul ambalaj, ambalajul trebuie desfăcut. Ambalajele conţinând metal sau decoraţii metalice nu trebuie utilizate dacă nu există recomandări speciale în acest sens.. Indepărtaţi agrafele metalice şi legăturile de sârmă.
- Foliile de aluminiu de dimensiuni mai mici pot fi utilizate pentru a acoperi tipuri de carne care se pot arde uşor cum ar fi picioruşele de pui.
- Alimentele cu coajă sau pieliţă, e.g. cartofii sau cârnaţii, trebuie înţepate cu o furculiţă. Nu fierbeţi ouă în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda.
- Puneţi bucăţile mari şi groase aproape de marginea caserolei şi încercaţi să tăiaţi mâncarea în bucăţi egale . Puneţi alimentele întotdeauna în centrul cuptorului.
- Măncarea va fi gătită egal dacă o amestecaţi sau o întoarceţi de câteva ori.
- Fixaţi întotdeauna un timp de gătit mai scurt decât cel indicat în reţeta d-voastră pentru a evita arderea mâncării. Cu cât cantitatea de mâncare este mai mare cu atât este nevoie de mai mult timp de gătit.
- Folosiţi apă puţină (sau chiar deloc)pentru legume.
- Folosiţi mai puţine condimente şi sare decât pentru un gătit "normal".
- Asezonaţi ulterior.
- Acordaţi mâncării câteva minute ca timp de "staţionare" după ce cuptorul a fost oprit pentru a asigura un gătit complet şi egal.
- Verificaţi întotdeauna dacă toată mâncarea este foarte fierbinte înainte de a fi servită.
- Folosiţi suporturi de vase sau mănuşi pentru a scoate mâncarea din cuptor.

Sfaturi pentru utilizarea microundelor

- **Fluidizarea mierii**

Dacă aveţi un borcan de miere care s-a cristalizat, scoateţi capacul, întroduceţi borcanul în cuptor şi acţionaţi microundele la putere medie timp de 2 minute.

- **Topirea ciocolatei**

Rupeţi un baton de ciocolată de 100g în bucăţi pătrate, puneţi-le într-o cupă şi încălziţi-le la putere mare 1-2 minute amestecând bine.

- **Fluidizarea sau topirea untului**

Topirea ia doar câteva secunde la putere mare. Pentru fluidizare este mai bine să folosim o putere mică a microundelor.

- **Improspătarea sau încălzirea pâinii**

Folosiţi o putere medie timp de câteva secunde.

- **Decojirea facilă a usturoiului**

Incălziţi 3 sau 4 căţei de usturoi la putere mare timp de 15 secunde. Strângeţi căpăţâna la un capăt până iese din teacă.

- **Sucul de fructe**

Fructele citrice vor da mai mult suc dacâ sunt încălzite 15 secunde la putere mare înainte de a le stoarce.

- **Cum se găteşte porridge**

Porridge-ul poate fi gătit uşor în farfuria în care este servit fără a mai fi nevoie să spălaţi tigăi unsuroase. Urmaţi recomandările producătorilor de alimente.

Ingrijire şi Curăţire

Cuptorul trebuie menţinut întotdeauna curat. Resturile de mâncare vărsate sau împroşcate atrag energia microundelor care le vor arde.Acest lucru reduce eficienţa cuptorului şi poate produce mirosuri neplăcute.Nu încercaţi să reparaţi sau să aduceţi ajustări unor părţi componente ale . Reparaţiile trebuie făcute doar de un tehnician calificat.
Asiguraţi-vă că aparatul este deconectat de la sursa de electricitate înainte de curăţire.

Curăţirea accesoriilor (platan şi suport)

Curăţiţi-le cu un detergent slab după ce le-aţi scos din cavitate. Suportul platanului trebuie manipulat cu grijă.
ATENTIE: Interiorul cuptorului şi platanul devin foarte fierbinţi, aşa că nu le atingeţi imediat după utilizare.

Curăţirea interiorului

Menţineţi interiorul cuptorului întotdeauna curat. Stergeţi depunerile de mâncare vărsate sau împroşcate imediat. Resturile lăsate pe pereţii cuptorului, pe izolaţia uşii şi pe suprafeţele de etanşarei vor absorbi energia microundelor, reduce eficienţa cuptorului şi, posibil, deteriora interiorul cuptorului. Folosiţi un detergent slab, lichid, apă caldă şi o cârpă moale şi uscată pentru a îndepărta depunerile..

NU FOLOSITI NICIODATĂ CURĂŢITOARE ABRAZIVE, CURĂŢITOARE DE CUPTOR DIN COMERŢ SAU PERNIŢE DIN VATA DE STICLA PENTRU A CURĂŢI ORICE PARTE A CUPTORULUI CU MICROUNDE.

Pentru a facilita îndepărtarea depunerilor dificile, fierbeţi o ceaşcă de apă în cuptor timp de 2-3 minute.

NU UTILIZATI NICIODATĂ CUŢITE SAU ORICE ALTE USTENSILE PENTRU A INDEPĂRTA DEPUNERILE DE PE SUPRAFAŢA CUPTORULUI.

Pentru a îndepărta mirosurile neplăcute din interiorul cuptorului, fierbeţi o ceaşcă de apă cu 2 linguri de suc de lămâie timp de 5 minute.

Curăţirea exteriorului

Deschideţi uşa cuptorului când controlaţi tabloul de comandă. Acest lucru va împiedica întoarcerea accidentală a cuptorului. Suprafeţele exterioare ale cuptorului ar trebui curăţate cu un detergent lichid uşor şi cu apă şi apoi clătite cu apă curată pentru a îndepărta excesul de detergent. Uscarea trebuie făcută cu o cârpă moale. Spray-urile pentru curăţirea ferestrelor sau a bucătăriilor pot fi de asemenea utilizate. Nu folosiţi niciodată curăţitoare abrazive sau chimicale dure pentru a curăţa suprafeţele exterioare ale cuptorului. Pentru a preveni deteriorarea părţilor lucrătoare nu lăsaţi să intre apă în orificiile de ventilaţie.

Îngrijire şi curăţire (grătar)

Grătarul poate fi pătat cu ulei şi grăsimi împrăştiate în timpul funcţionării cuptorului. Aşteptaţi până când cavitatea se răceşte şi ştergeţi uleiul înainte de a utiliza din nou cuptorul. Petele de pe grătar pot produce mirosuri neplăcute şi fum.

Service şi piese de rezervă

Dacă aparatul nu funcţionează corect, efectuaţi următoarele verificări înainte de a contacta Service-ul local

Dacă cuptorul nu porneşte:

· Verificaţi dacă aparatul este conectat la reţea.
· Verificaţi dacă fişa de contact este introdusă complet.
· Dacă e cazul, înlocuiţi rezistenţa din fişă cu o alta de acelaşi tip şi verificaţi dacă fişa este conectată corect.
· Verificaţi dacă orice comutator, la priza din perete sau în altă parte în circuit, este DESCHIS.
· Verificaţi dacă priza din perete funcţionează punând în priză un aparat care ştiţi că funcţionează.
· Verificaţi rezistenţa din cutia de rezistenţe

Dacă microundele nu funcţionează:

· S-ar putea ca Dispozitivul pentru securitatea copilului cu care este prevăzut aparatul să fi fost setat (lucru posibil la unele modele).
· Verificaţi dacă comenzile au fost setate corect.
· Verificaţi ajustările/procedurile consultând manualul cu instrucţiuni.
· Verificaţi dacă uşa este închisă corect (Dacă particulele de mâncare sau alte lucruri rămân în cadrul uşii, uşa nu se va închide corect şi cuptorul nu va funcţiona.)
· Verificaţi dacă butonul START este activat.
Dacă cuptorul totuşi nu funcţionează corect după verificările de mai sus, contactaţi Service-ul Electrolux local. Adresele pot fi găsite în următoarele pagini ale acestui ghid.

IMPORTANT :

Dacă chemaţi un tehnician pentru una din defecţiunile de mai sus sau sau pentru a repara o defecţiune cauzată de oinstalare incorectă, veţi fi obligaţi să plătiţi reparaţia chiar dacă aparatul mai eate în garanţie.

Când apelaţi Service-ul, vi se vor cere următoarele informaţii:
1. Numele, adresa şi codul poştal
2. Numărul de telefon
3. Detalii clare şi concise despre defecţiune
4. Numărul modelului
5. Numărul seriei
6. Data de cumpărare
Vă sfătuim să vă notaţi informaţiile de mai jos pentru a avea la îndemână informaţiile

Numărul modelului:
Numărul seriei:
Data cumpărării:

Dacă aparatul este încă în garanţie, trebuie să fiţi siguri că verificările necesare au fost efectuate pentru că chemarea unui tehnician vă costă dacă problema nu este de natură mecanică sau electrică.

Vă rugăm să notaţi că trebuie să prezentaţi dovada cumpărării aparatului când chemaţi un tehnician în perioada de garanţie.

Piese de rezervă
Piesele de rezervă pot fi cumpărate prin Service-ul Electrolux din localitatea d-voastră.

Serviciul Clienţi
Pentru toate întrebările generale legate de aparatul Electrolux achiziţionat sau pentru alte informaţii desspre alte produse Electrolux, contactaţi Serviciul nostru Clienţi prin e-mail sau telefon.

Condiții de garanție

1. Garanția este valabilă 12 de luni începând din momentul în care aparatul este înmânat primului cumpărător detailist, lucru care trebuie verificat prin factura de cumpărare sau printr-un document similar. Garanția nu acoperă utilizarea comercială.

2.Garanția acoperă toate părțile sau componentele care se defectează datorită execuției defectuoase sau materialului de proastă calitate. Garanția nu acoperă aparatele ale căror performanțe necorespunzătoare se datorează utilizării greşite, neglijenței, instalării defectuoase, modificărilor sau încercărilor de reparații neautorizate, avariilor accidentale, utilizării comerciale sau neobservării recomandărilor sau cerințelor stipulate în manualul de instrucțiuni. Această garanție nu acoperă părți componente precul becuri, articole din sticlă sau din materiale plastice.

3.Dacă aparatul necesită reparații acoperite de garanție cumpărătorul trebuie să informeze cel mai apropiat birou de serviciu clienți(Serviciu **ELETROLUX** sau un agent autorizat). **ELECTROLUX** îşi rezervă dreptul de a stipula locul reparației (i.e. locuința clientului, locul de instalare sau un atelier **ELECTROLUX.**

4. Garanția sau înlocuirea gratuită include atât manopera cât şi materialele.

5. Reparațiile efectuate în perioada de garanție nu extind această perioadă. Părțile înlocuite în perioada de garanție devin proprietatea **ELECTROLUX**-ului.

6. Drepturile statutare ale cumpărătorului nu sunt afectate de această garanție..

Spis treści

Przed rozpoczęciem korzystania z kuchni mikrofalowej **4**

Wskazówki bezpieczeństwa **4**
– Wskazówki bezpieczeństwa podczas używania grilla 4
– Sprawdzenie przydatności naczyń 5
– Żywność 5
– Tabela naczyń 7
Dane techniczne **7**

Przed włączeniem **8**
– Rozpakowanie 8
Instalacja **8**
– Podłączenie do zasilania 8
– Podłączenie elektryczne 8

Obsługa kuchni mikrofalowej **9**
– Elementy 9
– Podstawa obrotowa / talerz 9
– Panel sterujący 10
– Gotowanie mikrofalowe 11
– Tabela ustawień 11
– Pieczenie na grillu 12
– Gotowanie “Mikrofale + Grill” 12
– Wskazówki dotyczące pieczenia na grillu 13
– Wskazówki dotyczące funkcji “Mikrofale + Grill” 13
– Tabela ustawień “Mikrofale + Grill” 13
– Wskazówki dotyczące rozmrażania (180W) 14
– Praktyczne wskazówki 15
– Konserwacja i czyszczenie 16
– Czyszczenie akcesoriów (talerz / podstawa) 16
– Czyszczenie wnętrza kuchni 16
– Czyszczenie elementów zewnętrznych 15
– Konserwacja i czyszczenie (grill) 15

Serwis i części zamienne **17**

Gwarancja **18**

Gratulujemy zakupu nowej kuchni mikrofalowej

Gratulujemy Państwu trafnego wyboru i dziękujemy za zakup produktu firmy Electrolux. Jesteśmy przekonani, że nowa kuchnia mikrofalowa będzie Państwu bardzo przydatna i ułatwi przygotowywanie potraw.

Przed rozpoczęciem korzystania z kuchni mikrofalowej

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. W celu efektywnego wykorzystania Państwa nowej kuchni mikrofalowej w instrukcji obsługi zawarto wiele cennych wskazówek i porad. Zalecamy dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem używania kuchni. Instrukcję należy zachować, aby podczas użytkowania móc w każdej chwili z niej skorzystać.
W przypadku sprzedaży urządzenia prosimy o przekazanie instrukcji nowemu użytkownikowi.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Wbudowany przełącznik blokujący zabezpiecza kuchnię mikrofalową przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- Nie należy manipulować przy drzwiach ani włączać kuchni, kiedy drzwi są otwarte. Może to narazić obsługującego na oddziaływanie energii mikrofalowej.
- Nie należy dopuszczać, aby na powierzchniach uszczelniających drzwi pozostawały resztki produktów żywnościowych lub środków czyszczących (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").
- W przypadku usterek nie używać kuchni do czasu usunięcia ich przez autoryzowany zakład serwisowy.
- Prosimy zwracać szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwi oraz na ewentualne usterki, tj.: (1) drzwi nie mogą być zwichrowane, (2) zawiasy i zatrzaski nie mogą być pęknięte i powinny działać niezawodnie, (3) uszczelki oraz powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- W przypadku wystąpienia usterki (opisanej powyżej), bądź konieczności wymiany części należy skontaktować się z lokalnym autoryzowanym zakładem serwisowym. Wszelkie prace o charakterze naprawczym i regulacyjnym muszą być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowanych zakładów serwisowych.
- W żadnym przypadku nie wolno demontować zewnętrznej obudowy drzwi oraz panelu sterującego, gdyż może to spowodować zagrożenie porażenia prądem elektrycznym o wysokim napięciu.
- Kuchnię należy zainstalować i umieścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Kuchnię należy użytkować zgodnie z przeznaczeniem - jak podano w niniejszej instrukcji. Nie należy w tym urządzeniu stosować chemikaliów korozyjnych. Ten typ kuchni służy wyłącznie do podgrzewania, gotowania i rozmrażania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych, czy laboratoryjnych, jak również nie może być używana w celach komercyjnych. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje anulowanie gwarancji.
- Nie włączać pustej kuchni mikrofalowej. Jeżeli nie ma w niej produktów żywnościowych lub wody, które mogłyby pochłonąć energię mikrofalową, może wystąpić uszkodzenie magnetronu.
- Kuchnia mikrofalowa może być obsługiwana wyłącznie przez osoby dorosłe.
- Kuchni nie należy przechowywać na zewnątrz pomieszczeń oraz w pobliżu wody.
- Nie suszyć w kuchni mokrych przedmiotów lub gazet, gdyż może dojść do ich zapalenia.
- Kuchnia nie służy do przechowywania produktów żywnościowych i innych przedmiotów. Nie należy pozostawiać w niej przedmiotów papierowych, sprzętu do gotowania lub produktów żywnościowych, gdy kuchnia nie jest używana.

Wskazówki bezpieczeństwa podczas używania grilla

1. Szyba w drzwiczkach kuchni może pęknąć, jeżeli dostaną się na nią krople wody podczas używania grilla.
2. Podczas wkładania i wyjmowania potraw należy używać rękawic ochronnych. Naczynia nagrzewają się w czasie pracy kuchni i może dojść do oparzenia. Podstawa obrotowa i ruszt także rozgrzewają się i należy zachować szczególną ostrożność przy ich dotykaniu.
3. Wewnętrznej i zewnętrznej strony szyby w drzwiczkach nie należy dotykać metalowymi elementami podczas wkładania i wyjmowania potraw z kuchni. Wnętrze kuchni oraz drzwiczki nagrzewają się w czasie pracy. Zachować szczególną ostrożność.
4. Podstawy obrotowej i naczyń nie wolno zanurzać w zimnej wodzie bezpośrednio po wyjęciu z kuchni mikrofalowej.
5. Na wierzchu kuchni nie należy przechowywać żadnych przedmiotów. Ulega on rozgrzaniu w czasie pracy, więc pozostawione przedmioty mogą ulec uszkodzeniu. Z kuchni może wydobywać się para, osiadając na drzwiach. Na krawędzi kuchni pod drzwiami mogą także pojawić się krople wody. Jest to normalne zjawisko fizyczne spowodowane oddawaniem ciepła przez żywność i nie wpływa ujemnie na funkcjonowanie urządzenia. Drzwi nie uszczelniają całkowicie kuchni mikrofalowej.

- Postawy obrotowej nie wolno obracać ręcznie z użyciem siły, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Kiedy używamy w kuchnie mikrofalowej naczyń metalowych może wystąpić iskrzenie. Ciągłe iskrzenie może uszkodzić urządzenie. W takim przypadku należy przerwać program i sprawdzić naczynie, z którego korzystamy.
- Otwory wentylacyjne kuchni nie mogą być zasłonięte (górne, boczne oraz dolne).

Sprawdzenie przydatności naczyń

- Umieścić w kuchnie mikrofalowej naczynie wraz ze szklanką wypełnioną do połowy wodą. Podgrzać przy ustawieniu na 800 W (100 %) przez jedną minutę. Jeżeli naczynie jest gorące nie należy stosować go w kuchni mikrofalowej. Jeżeli jest ono lekko ciepłe - może być używane do podgrzewania (ale nie do gotowania). Jeżeli naczynie utrzymało normalną temperaturę (otoczenia) oznacza to, że nadaje się do gotowania w kuchnie mikrofalowej.
- Papierowe serwetki, papier woskowany, ręczniki papierowe, tacki, kubki, kartony, opakowania mrożonek i tektura są bardzo wygodne w użyciu. Zawsze należy jednak upewnić się, czy pojemnik wypełniony jest produktem żywnościowym, który będzie pochłaniał energię mikrofalową (i będzie można uniknąć przegrzania naczynia). Stosować się do wskazówek producenta żywności.
- Wiele naczyń z tworzyw sztucznych (kubki, talerze, opakowania mrożonek i inne) nadaje się do stosowania w kuchniach mikrofalowych. Jeżeli chcecie Państwo z nich korzystać radzimy zapoznać się z informacją producenta. Należy unikać stosowania opakowań z tworzyw sztucznych wraz z produktami zawierającymi duże ilości cukru lub tłuszczu. Produkty te osiągają w kuchnie mikrofalowej wysoką temperaturę, co może spowodować topienie się niektórych gatunków tworzyw sztucznych.
- Nie pozostawiać włączonej kuchni mikrofalowej bez nadzoru, kontrolować jej pracę podczas podgrzewania i gotowania z użyciem pojemników wykonanych ze sztucznych, papierowych bądź łatwopalnych materiałów. Jeżeli zauważą Państwo dym prosimy nie otwierać drzwi, lecz natychmiast wyłączyć kuchnię, odłączyć od zasilania elektrycznego i odczekać, aż dym przestanie się wydobywać z wnętrza urządzenia.
- Sprzęt metalowy lub z elementami metalowymi nie powinien być stosowany w kuchnie mikrofalowej, z wyjątkiem, jeżeli producent wyraźnie określi i zaleci możliwość używania w kuchniach mikrofalowych.
- Pojemniki z ograniczonymi możliwościami otwierania (np. butelki) nie powinny być używane do przyrządzania potraw w kuchniach mikrofalowych.
- Prosimy o szczególną uwagę przy zdejmowaniu pokrywek bądź przykrywek z naczyń, aby nie poparzyć się parą.

Żywność

- Nie podgrzewać w kuchni potraw w puszkach. Produkt należy wyjąć z puszki i umieścić w odpowiednim naczyniu.
- Nie należy smażyć potraw na tłuszczu. Jego temperatura nie jest kontrolowana, co może

doprowadzić do sytuacji stwarzającej zagrożenie.

- Prażona kukurydza może być przyrządzana tylko w specjalnych opakowaniach lub przystosowanych naczyniach (czynność ta wymaga nadzoru obsługującego).
- Produkty posiadające nieporowatą skórę bądź powłokę (takie jak: jabłka, ziemniaki, wątróbki drobiowe, żółtka jaj) wymagają wcześniejszego nakłucia zewnętrznej warstwy, aby zapobiec tworzeniu się pary lub ewentualnemu poparzeniu.

UWAGA: Podczas podgrzewania płynów (tj. zup, sosów, napojów) doprowadzenie ich do temperatury wrzenia może nastąpić bez pojawienia się charakterystycznych pęcherzyków. Aby tego uniknąć należy przyjąć poniższe wskazówki:

1. unikać używania pojemników o prostych ściankach z wąskimi szyjkami;
2. nie doprowadzać do nadmiernego przegrzewania;
3. przed umieszczeniem płynu w kuchni należy go uprzednio zamieszać (czynność powtórzyć w połowie cyklu podgrzewania);
4. po podgrzaniu naczynie z płynem pozostawić jeszcze przez chwilę w kuchni, ponownie zamieszać, a następnie wyjąć pojemnik przy zachowaniu szczególnej ostrożności.

- Niektóre produkty, np. jaja oraz szczelnie zamknięte pojemniki, szklane słoiki mogą ulec eksplozji i dlatego nie powinny być poddawane działaniu energii mikrofalowej. Czasami jaja mogą eksplodować podczas gotowania. Zawsze należy przekłuwać żółtka, przykryć je pokrywką i po zakończeniu gotowania odczekać jeszcze minutę przed jej zdjęciem.

ZAPAMIĘTAJ:

- Postawy obrotowej nie wolno obracać ręcznie z użyciem siły, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Kiedy używamy w kuchnie mikrofalowej naczyń metalowych może wystąpić iskrzenie. Ciągłe iskrzenie może uszkodzić urządzenie. W takim przypadku należy przerwać program i sprawdzić naczynie, z którego korzystamy.
- Otwory wentylacyjne kuchni nie mogą być zasłonięte (górne, boczne oraz dolne).

Nie używać kuchni do celów komercyjnych.

Kuchnia jest przeznaczona do użytku w warunkach gospodarstwa domowego.

Zachowaj instrukcję obsługi.

Tabela naczyń

Do gotowania w kuchni mikrofalowej możecie Państwo stosować różnorodne naczynia. Dla Waszego bezpieczeństwa oraz dla zapobiegania zniszczeniu naczyń i kuchni należy wybrać odpowiednie pojemniki i materiały.
Poniższa lista pozwoli Państwu zapoznać się z ogólnymi zasadami doboru naczyń do stosowania w kuchni mikrofalowej.

Materiał	Rodzaj naczynia	Tryb pracy		
		Gotowanie mikrofalowe	Grill	Mikrofale & Grill
Ceramika i szkło	Naczynia ze szkła żaroodpornego	TAK*1	TAK	TAK *1
	Szkło z metalowymi dekoracjami	NIE	NIE	NIE
	Szkło ołowiane	NIE	NIE	NIE
Porcelana	Bez dekoracji metalowych	TAK	TAK	NIE
Wyroby garncarskie*2		TAK	TAK	TAK
Tworzywa sztuczne	Wyroby z tworzyw odpornych na oddziaływanie mikrofal; opakowania z tworzyw sztucznych	TAK	NIE	NIE
	Plastikowe opakowania	TAK		
Naczynia metalowe	Metalowe rondle do pieczenia	NIE	TAK	NIE
	Folia aluminiowa*3	TAK	TAK	TAK
Naczynia papierowe	Kubki, tacki, ręczniki	TAK	NIE	NIE
	Papier woskowany	TAK	NIE	NIE
Drewno		NIE	NIE	NIE
Akcesoria	Ruszt grilla	NIE	TAK	TAK
	Talerz obrotowy	TAK	TAK	TAK
	Podstawa talerza obrotowego	TAK	TAK	TAK

TAK: można używać; **NIE: nie wolno używać**

*1 tylko wtedy, gdy nie ma elementów metalowych
*2 tylko wtedy, gdy nie jest powleczone substancją zawierającą metal
*3 UWAGA: folii aluminiowej używać tylko do przykrywania (np. kości udek kurczaka, skrzydełek); folia może iskrzyć!

Dane techniczne

Wymiary zewnętrzne	**Waga** 13.5 kg
	Pojemność 20 litrów
Szerokość 484 mm	**Zasilanie elektryczne** 230V, 50 Hz
Głębokość 376 mm	
Wysokość 285 mm	
	Pobór mocy
Wymiary komory	Mikrofale 1300W
	Grill 1000W
Szerokość 300mm	**Moc użyteczna**
Głębokość 292 mm	Mikrofale 800W
Wysokość 195 mm	Grill 1000W

PRZED WŁĄCZENIEM

Rozpakowanie

Podczas rozpakowywania kuchni należy sprawdzić, czy nie jest ona uszkodzona. Uszkodzenia lub braki w wyposażeniu należy natychmiast zgłosić w jednostce handlowej, gdzie dokonaliście Państwo zakupu. Kuchnia, jej wyposażenie lub akcesoria mogą być opakowane w folię zabezpieczającą. Jeśli tak, należy usunąć ją przed pierwszym użyciem kuchni mikrofalowej. Nie należy pozostawiać elementów opakowania w miejscach dostępnych dla dzieci. Materiał, z którego wykonane są elementy opakowania może być zagrożeniem dla dzieci.

Instalacja

1. Usunąć z drzwi naklejki reklamowe, jeżeli znajdują się na urządzeniu.
2. Kuchnię należy umieścić i zainstalować na płaskiej, wypoziomowanej powierzchni, która będzie w stanie utrzymać ciężar kuchenki (13.5 kg) wraz z jej zawartością. Aby uniknąć wibracji lub hałasu podczas pracy zalecamy ustawienie urządzenia w pozycji stabilnej.
3. Kuchnia nie powinna stać w pobliżu źródeł ciepła i wody. Jeżeli urządzenie będzie narażone na oddziaływanie ciepła lub wody, może to obniżyć jego efektywność, a nawet spowodować awarię.
4. Prosimy zwrócić uwagę na swobodny przepływ powietrza wokół otworów wentylacyjnych. Nie stawiać żadnych przedmiotów na górnym blacie urządzenia. Zablokowanie otworów wentylacyjnych może prowadzić do przegrzania kuchni, a to z kolei do niewłaściwego funkcjonowania bądź uszkodzenia urządzenia. Otwory wentylacyjne odprowadzają gorące powietrze, dlatego należy umożliwić jego swobodny przepływ (np. między kuchnią, a ścianą pomieszczenia nie mogą znajdować się zasłony itp.).
5. Kuchnię należy umieścić z dala od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Urządzenie to odpowiada normom UE dotyczącym eliminacji zakłóceń radiowych, lecz mogą one się pojawić, jeżeli ustawicie Państwo kuchenkę zbyt blisko radioodbiornika lub telewizora.
6. Jeżeli kuchnia będzie usytuowana w rogu pomieszczenia, należy pozostawić szczelinę o szerokości przynajmniej 10 cm przy ścianie z prawej strony.

UWAGA: Kuchnia może być ustawiona w prawie każdym miejscu kuchni. Musi ona mieć jednak zapewnioną płaską, równą powierzchnię i odpowiednią wentylację. W tym celu należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane bądź przysłonięte (także w części spodniej).

*** To urządzenie odpowiada normom EWG odnośnie eliminacji zakłóceń radiowych - rozporządzenie 87/308/EEC**

Podłączenie do zasilania

Kuchnia jest wyposażona w przewód zasilający z wtyczką dla 220-230 V, 50 Hz. Należy ją podłączyć do gniazdka ze stykiem uziemiającym i sprawdzić, czy napięcie dla którego urządzenie jest zaprojektowane odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.

Nie używać przedłużaczy do podłączenia kuchni.

UWAGA! Kuchnia musi być podłączona do gniazdka z uziemieniem.

Jeżeli mają Państwo wątpliwości dotyczące podłączenia kuchni do sieci elektrycznej bądź zabezpieczenia uziemiającego, proszę skontaktować się z uprawnionym elektrykiem.

Podłączenie elektryczne

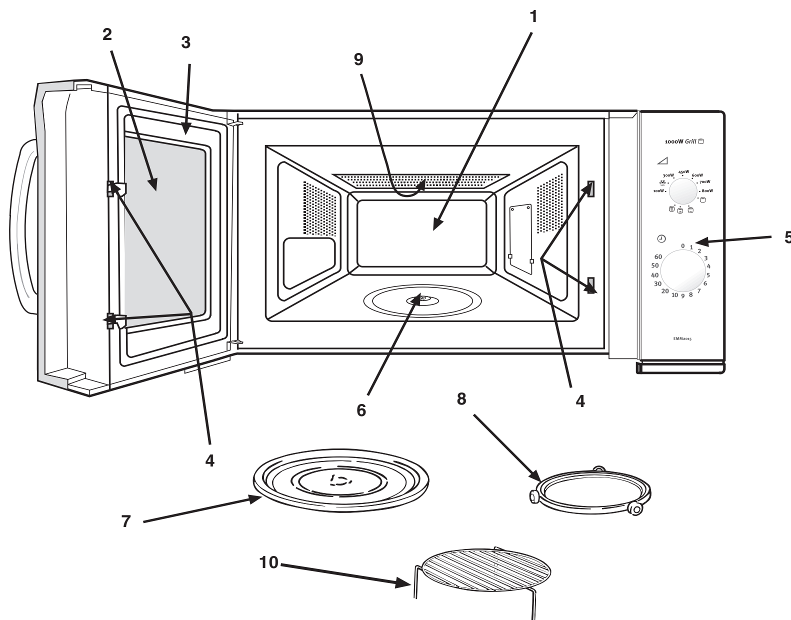
Urządzenie jest wyposażone w standardową wtyczkę przewodu zasilającego

UWAGA! URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku usterek spowodowanych nieprzestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa.

Urządzenie podłączyć do gniazdka z uziemieniem.

Obsługa kuchni mikrofalowej



Elementy

1. Komora kuchni mikrofalowej. Wyczyścić i wytrzeć po każdym użyciu.
2. Okno, przez które można sprawdzać stan przygotowania potrawy.
3. Drzwi. Należy je dokładnie zamykać.
4. Zaczepy zatrzaskowe i blokada drzwi.
5. Panel sterujący.
6. Zaczep dla talerza obrotowego
7. Talerz obrotowy wykonany ze specjalnego szkła żaroodpornego. Na talerz należy postawić odpowiednie naczynie z potrawą. Nie używać kuchni bez talerza obrotowego.
8. Podstawa obrotowa talerza; umieszczana w dolnej części kuchni pod talerzem.
9. Grill.
10. Ruszt grilla.

Podstawa obrotowa / talerz

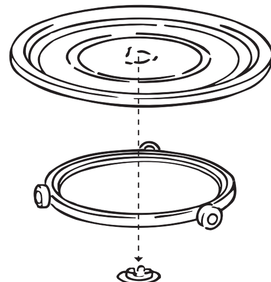
1. Podstawę obrotową umieścić w dolnej części kuchni.
2. Talerz obrotowy położyć na podstawie, w sposób pokazany na rysunku. Należy upewnić się, że talerz został odpowiednio zamocowany w wypustce. **Nie wolno kłaść talerza w położeniu odwrotnym.**

- Zarówno talerz, jak i jego podstawa muszą znajdować się w kuchnie podczas jej pracy.
- Produkty oraz pojemniki umieszczamy zawsze na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawą i w lewą stronę; jest to zjawisko normalne. Nie obracać talerza ręcznie, gdyż można uszkodzić mechanizm obrotowy.

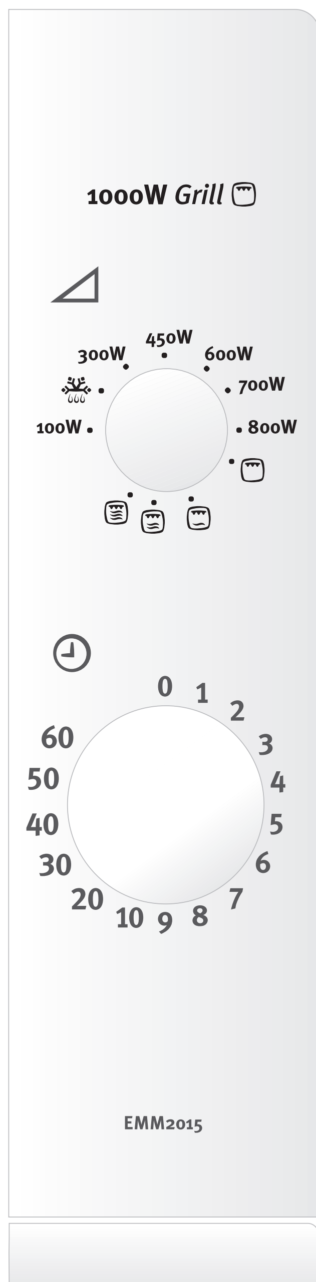
Talerz obrotowy

Podstawa obrotowa

Zaczep dla talerza



PANEL STERUJĄCY



1. **Pokrętło wyboru mocy**

   Służy do wyboru poziomu mocy kuchni.

2. **Pokrętło zegara**

   Służy do ustawienia czasu gotowania.
   Najpierw należy ustawić nieco dłuższy czas, po czym powrócić do prawidłowej wartości.

GOTOWANIE MIKROFALOWE

1. Otworzyć drzwi, na talerzu obrotowym położyć potrawę w naczyniu. Zamknąć drzwi.
2. Pokrętłem wyboru mocy ustawić wymagany poziom nagrzewania(patrz poniższa tabela).
3. Pokrętłem zegara ustawić czas gotowania.

Rozpocznie się gotowanie.

Jeżeli czas gotowania jest krótszy niż 2 minuty, należy ustawić dłuższy czas, a następnie powrócić do prawidłowej wartości.

Aby wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, należy obrócić pokrętło zegara do położenia 0.

Uwaga: Po zakończeniu gotowania należy upewnić się, że pokrętło zegara znajduje się w położeniu 0. W przeciwnym razie kuchnia będzie nadal pracowała.

Przykład: Gotowanie - 450W przez 20 minut

1. Pokrętło wyboru mocy ustawić na 450W.
2. Pokrętłem zegara ustawić 20 minut.
3. Kuchnia będzie pracowała przez 20 minut z mocą na poziomie 450W.

Podgrzewanie gotowych, schłodzonych dań

- Czas przygotowania wskazany przez producenta żywności należy traktować orientacyjnie. Jeżeli po upływie zalecanego czasu podgrzewania potrawa nie jest równomiernie podgrzana, należy ponownie włożyć ją do kuchni i podgrzać.
- Potrawy należy mieszać, zwłaszcza sosy.
- Czas "odczekania" jest istotnym etapem podgrzewania i pozwala na wyrównanie temperatury całej potrawy/.

Tabela ustawień

Poziom mocy	Proponowane użycie
100W	Utrzymywanie w cieple
(180W)	Rozmrażanie
300W	gotowanie i podgrzewanie delikatnych potraw, zapiekanek pieczenie ciast z serem
450W	szybsze rozmrażanie i podgrzewanie produktów
600W	Pieczenie ciast; przyrządzanie budyniu Odgrzewanie gotowych dań. Pieczenie mięsa I drobiu.
800W	Gotowanie lub podgrzewanie płynów. Gotowanie warzyw.

Pieczenie na grillu

Na podstawę obrotową z talerzem postawić ruszt z potrawą. Na grillu można piec mięso: steki, kotlety itp. Zachować ostrożność, gdyż kuchnia będzie rozgrzana.

1. Pokrętło mocy ustawić w pozycji Grill.
2. Ustawić czas pieczenia pokrętłem zegara. Kuchnia rozpocznie pracę.

Uwaga: Po zakończeniu pieczenia upewnić się, że pokrętło zegara znajduje się w położeniu 0, inaczej kuchnia będzie wciąż pracowała.

Przykład: Pieczenie na grillu przez 40 minut

---

1. Ustawić pokrętło mocy w położeniu (Grill).
2. Pokrętłem zegara ustawić czas – 40 minut.
3. Kuchnia będzie pracowała przez 40 minut (Grill).

Gotowanie "Mikrofale + Grill"

Na podstawę obrotową z talerzem postawić ruszt z potrawą. Na grillu można piec mięso: steki, kotlety itp. Zachować ostrożność, gdyż kuchnia będzie rozgrzana

1. Ustawić pokrętło mocy na odpowiednią moc mikrofal i grilla.
2. Ustawić czas gotowania pokrętłem zegara. Urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga: Po zakończeniu pieczenia upewnić się, że pokrętło zegara znajduje się w położeniu 0, inaczej kuchnia będzie wciąż pracowała.

Przykład: Gotowanie z mocą mikrofal 450W i grillowanie przez 30 minut

---

1. Pokrętło mocy ustawić w położeniu (Combi 2).
2. Pokrętło zegara ustawić w pozycji 30.
3. Przez 15 minut będzie włączona funkcja (Combi 2).

UWAGA:

Otwarcie drzwi kuchni podczas jej pracy powoduje wyłączenie urządzenia. Aby wznowić proces, należy zamknąć drzwi.
Pod koniec gotowania kuchnia wyłącza się automatycznie i rozlega się sygnał akustyczny.

W trybie „Mikrofale + Grill" można zmieniać poziom mocy i czas gotowania (gdy kuchnia jest włączona).

Wskazówki dotyczące pieczenia na grillu

Produkty przeznaczone do pieczenia na grillu należy ułożyć na ruszcie (pod ruszt podstawić naczynie, w którym będą zbierały się soki z mięsa oraz tłuszcz). W połowie czasu pieczenia należy obrócić produkty.

Produkt	Ilość (waga)	Czas pieczenia	Uwagi
Tost	2 kromki	4-5 min.	
Tost z serem	4 kromki	6-7 min.	4-5 min same tosty; 2 minuty z serem

Wskazówki dotyczące funkcji "Mikrofale + Grill"

Używać rusztu w przypadku pieczenia wieprzowiny i wołowiny, delikatne kawałki przykryć folią. Na talerzu obrotowym, pod rusztem, postawić naczynie do zbierania tłuszczu i soków. Jeżeli to konieczne, obrócić produkty w czasie pieczenia.

Produkt	Ilość (waga)	Położenie pokrętła	Czas przygotowania	Uwagi
Bekon	4 (100 g)	Combi 3	7- 9 min	
Wołowina	900 g	Tylko mikrofale 800W	25 min	Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą i pieprzem. Po pieczeniu odczekać 15-20 minut.
Wieprzowina	900 g	Combi 2	5 - 6 min	
Kotlety wieprzowe	2 - 3(450 g)	Combi 2	20 - 25 min	Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą, pieprzem i papryką.
Kurczak: Połowa Udka	450 g 800 g	Combi1 Combi 1	15 - 20 min 25 - 30 min	Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą, pieprzem i papryką.
Mrożone hamburgery	4 (200 g)	Combi 2	12 - 15 min	
Kiełbaski	450 g	Combi 1	10 - 15 min	
Kotlety rybne	2 (350 g)	Combi 3	22 – 24 min	Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą i pieprzem.
Mrożone ziemniaki	2 (150 g)	Combi 2	16 – 18 min.	

Tabela ustawień "Mikrofale + Grill"

Symbol	Ustawienie	Moc mikrofal	Moc grilla
	Grill	0W	1000W
	Combi 1	300W	1000W
	Combi 2	450W	1000W
	Combi 3	600W	1000W

Wskazówki dotyczące rozmrażania (180W)

Niektóre produkty (pieczywo i owoce) można rozmrażać przy ręcznym ustawieniu mocy.

PRODUKT	PRZYGOTOWANIE		CZAS “ODCZEKANIA”
Pieczywo			
Mały bochenek	Położyć na papierze kuchennym lub naczyniu do mikrofalówki; obrócić w połowie czasu odmrażania.	8–10 min.	10–15 min.
Duży bochenek (krojony)	Położyć na papierze kuchennym lub naczyniu do mikrofalówki; obrócić w połowie czasu odmrażania.	10–13 min.	10 min
2 kromki	Położyć na papierze kuchennym.	45–60 sek.	5 min.
1 bułka	Położyć na papierze kuchennym.	45–60 sek.	5 min.
2 bułki	Położyć na papierze kuchennym.	1–11/2 min.	5 min.
Ciasta i wyroby cukiernicze			
Sernik (450 g)	Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu.	9–11 min.	15–30 min.
Ciasto (upieczone) (450 g)	Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu.	7– 9 min.	15–30 min.
Placek (450 g)	Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu.	7– 9 min.	15–30 min.
Masło			
250 g (1 kostka)			
Owoce			
Drobne owoce (225 g)			
Drobne owoce (450 g)	Ułożyć jedną warstwę na płytkim talerzu	7– 8 min.	5–10 min.
Dania gotowe			
400 g	Przykryć talerzem lub specjalną folią do mikrofalówek; aby podgrzać – włączyć mikrofale na 100% (800W) na 3-4 minuty	7– 8 min	5–10 min.
Warzywa			
	Nie ma konieczności odmrażania warzyw przed gotowaniem. Wszystkie warzywa można ugotować przy ustawieniu 100% (800W)		

Praktyczne wskazówki

- Kuchnię należy utrzymywać w czystości – wycierać po każdym użyciu (także podstawę obrotową i wewnętrzną stronę drzwi).
- Do gotowania mikrofalowego używać okrągłych lub owalnych naczyń z pokrywkami.
- Nie używać naczyń metalowych lub z metalowymi elementami. Niektóre rodzaje naczyń lub opakowań plastikowych mogą się stopić podczas gotowania w kuchni mikrofalowej.
- Produkty należy przykryć podczas gotowania. Użyć szklanej pokrywki lub talerza.
- Chleb można rozmrażać na papierowym ręczniku.
- Jeżeli mrożonki są podgrzewane w swoich oryginalnych opakowaniach, należy je otworzyć. Opakowania z elementami metalowymi mogą być umieszczane w kuchni mikrofalowej tylko wtedy, gdy ich producent żywności to zalecił. Zdjąć metalowe klipsy.
- Delikatne kawałki np. skrzydełka lub nóżki kurczaka należy okryć kawałkami folii aluminiowej, aby uniknąć przegrzania lub spalenia.
- Produkty posiadające nieporowatą skórę bądź powłokę (takie jak: jabłka, ziemniaki, wątróbki drobiowe, żółtka jaj, kiełbaski) wymagają wcześniejszego nakłucia zewnętrznej warstwy, aby zapobiec tworzeniu się pary lub ewentualnemu poparzeniu.
- Nie gotować jaj, gdyż mogą eksplodować!
- Większe kawałki żywności umieszczać po zewnętrznej stronie naczynia. Starać się gotować żywność porcjowaną w mniejsze kawałki. Żywność układać na środku talerza obrotowego.
- Żywność będzie ugotowana równomiernie, jeżeli będzie obracana lub mieszana podczas gotowania.
- Należy nieco skracać czas przygotowania potrawy wskazany przez producenta, aby uniknąć rozgotowania. Im większe kawałki żywności, tym dłuższy czas jest czas ich gotowania.
- Do gotowania warzyw należy dodawać jak najmniejsze ilości wody (lub gotować bez wody).
- Używać mniej soli i innych przypraw, niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Żywność przyprawiać po wyjęciu z kuchni mikrofalowej.
- Po zakończeniu gotowania należy zachować „czas odczekania”, aby potrawy były równomiernie ugotowane.
- Po wyjęciu z kuchni potrawy sprawdzić, czy jest już wystarczająco gorąca (ugotowana równomiernie).
- Przy wyjmowaniu naczyń i potraw z kuchni należy zawsze używać rękawic ochronnych.

Porady

- **Miód**

Jeżeli miód w słoiku uległ krystalizacji należy zdjąć pokrywkę i włożyć słoik do kuchni, podgrzewać falami mikrofalowymi przy średnim ustawieniu przez 2 minuty.

- **Topienie czekolady**

Podzielić tabliczkę 100 g na kostki, włożyć do miski i podgrzewać na najwyższej mocy przez 1-2 minuty, mieszać.

- **Topienie lub zmiękczanie masła**

Stopienie masła na najwyższym poziomie mocy; zmiękczenie – przy najniższym poziomie mocy.

- **Odświeżanie lub podgrzewanie pieczywa**

Średni poziom mocy przez kilka sekund.

- **Obieranie czosnku**

3 lub 4 ząbki czosnku ogrzewać na najwyższym poziomie mocy przez 15 sekund.

- **Sok owocowy**

Owoce będą bardziej soczyste po podgrzaniu na najwyższym poziomie mocy przez 15 sekund, przed wyciśnięciem.

Konserwacja i czyszczenie

Kuchnia mikrofalowa musi być utrzymywana w czystości. Nieusunięte resztki produktów niepotrzebnie pochłaniają energię mikrofalową oraz ulegają przypaleniu.
To przyczynia się do zmniejszenia wydajności urządzenia oraz powstawania nieprzyjemnych zapachów.
Żadne czynności naprawcze czy regulacyjne nie powinny być dokonywane we własnym zakresie. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez techników autoryzowanych zakładów serwisowych.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy kuchnia jest wyłączona i/lub odłączona od zasilania.

Czyszczenie akcesoriów (talerz i podstawa)

Czyścić delikatnymi środkami po wyjęciu z kuchni; należy ostrożnie obchodzić się z podstawą talerza obrotowego.

UWAGA: Wnętrze kuchni oraz talerz są bardzo gorące, więc nie należy ich dotykać bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania.

Czyszczenie wnętrza kuchni

Kuchnię należy utrzymywać w czystości. Natychmiast usuwać pozostałości produktów żywnościowych ze ścianek, uszczelek, powierzchni uszczelniających, gdyż powodują one nadmierną absorpcję energii mikrofalowej, przyczyniając się do zmniejszenia jej efektywności, a nawet powstania poważnej usterki.
Do czyszczenia stosować delikatne detergenty płynne, ciepłą wodę oraz miękkie i czyste ściereczki.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, PRZEMYSŁOWYCH, STALOWYCH ZMYWAKÓW DO ŻADNEGO Z ELEMENTÓW KUCHNI MIKROFALOWEJ.

W celu usunięcia mocnych zabrudzeń można gotować w kuchni szklankę wody przez 2 - 3 minuty.

DO USUWANIA ZANIECZYSZCZEŃ NIE UŻYWAĆ NOŻY I INNYCH OSTRYCH NARZĘDZI.

W celu usunięcia nieprzyjemnego zapachu należy gotować w kuchni szklankę wody z 2 łyżkami soku z cytryny przez 5 minut.

Czyszczenie elementów zewnętrznych

Podczas czyszczenia elementów panelu sterującego należy otworzyć drzwi, co zapobiegnie przypadkowemu włączeniu kuchni. Elementy zewnętrzne należy czyścić łagodnymi środkami (także uniwersalnymi środkami w sprayu), ciepłą wodą i osuszać miękką szmatką.
Nie wolno stosować środków ściernych, szorstkich zmywaków do naczyń, czy też szorstkich środków chemicznych. Podczas czyszczenia prosimy zwrócić uwagę, aby do otworów wentylacyjnych nie dostała się woda.

Konserwacja i czyszczenie (grill)

Grzałka grilla może zostać zanieczyszczona pryskającym tłuszczem. Odczekać, aż kuchnia będzie chłodna i wytrzeć zabrudzenia przed następnym włączeniem kuchni. Pozostawione resztki tłuszczu mogą powodować dymienie i powstawanie nieprzyjemnych zapachów.

Serwis i części zamienne

Jeżeli kuchnia nie działa prawidłowo przed wezwaniem serwisu proszę sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie.

Nie można uruchomić kuchni:
- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Jeśli to konieczne, wymienić bezpiecznik (na sprawny, o tych samych parametrach).
- Sprawdzić, czy przełącznik (gniazdko ścienne lub inny punkt obwodu) znajduje się w pozycji ON (włączony).
- Sprawdzić, czy w gniazdku jest napięcie (poprzez podłączenie innego, sprawnego urządzenia).
- Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce.

Kuchnia nie podejmuje pracy:
- Sprawdzić, czy włączono zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem przez dzieci (dostępne w niektórych modelach).
- Sprawdzić wykonane ustawienia.
- Sprawdzić, czy ustawienia zostały dokonane zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Sprawdzić, czy prawidłowo zamknięto drzwi (oraz czy zamknięciu nie przeszkadzają resztki produktów).
- Sprawdzić, czy przycisk Start został wciśnięty.

Jeżeli wykonanie powyższych czynności nie przyniosło efektu i kuchnia nadal nie funkcjonuje, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym zakładem serwisowym Electrolux.

UWAGA: Koszt wezwanie technika z powodu usterki wymienionej powyżej lub nieprawidłowej obsługi / instalacji urządzenia pokrywa klient, nawet w czasie trwania gwarancji.

Jeżeli będą Państwo zamawiali usługi serwisowe lub części zamienne, prosimy o podanie następujących informacji:
1. objawy usterki
2. oznaczenie modelu
3. numer seryjny/produktu
4. data zakupu

Zalecamy zapisanie tych informacji poniżej:

Model :.........................**EMM20017**...

Numer seryjny:...

Data zakupu:...

Jeżeli urządzenie podlega gwarancji, przed wezwaniem serwisu należy sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie. Wizyta będzie odpłatna, gdy usterka nie będzie miała charakteru mechanicznego lub elektrycznego.

W razie naprawy w czasie gwarancji należy udostępnić dowód zakupu urządzenia.

Części zamienne

Części zamienne można nabyć w autoryzowanych zakładach serwisowych.

Serwis

Informacji o produktach udziela producent. W przypadku wątpliwości dotyczących działania urządzenia, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

WARUNKI GWARANCJI

Warunki udzielonej gwarancji znajdują się w karcie gwarancyjnej, którą otrzymali Państwo przy zakupie urządzenia.

Tartalomjegyzék

A mikrohullámú sütő használata előtt	4
Biztonsági tudnivalók	4
A főzőedények alkalmasságának vizsgálata	5
Az ételek biztonsága	5
Sütőedények és tartozékok	6
Műszaki adatok	6
Előkészületek az üzembe helyezéshez	7
Kicsomagolás	7
Elhelyezés	7
Csatlakoztatás a hálózatra	7
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?	8
Fő részek megnevezése és funkciói	8
Forgótányér behelyezése	8
Kezelőpanel	9
Mikrohullámú főzés	10
9Mikrohullámú teljesítmény táblázat	10
Főzés grillel	11
Sütés mikrohullám és grill kombinálásával	11
Javaslatok grillel való főzéshez	12
Javaslatok mikrohullámmal és grillel való sütéshez	12
Mikrohullám- és grillteljesítmény táblázat	12
Felolvasztási tudnivalók 180 W beállításnál	13
Mikrózási tanácsok	14
Tisztítás és ápolás	15
Tartozékok tisztítása (forgótányér és támasz)	15
Belső tisztítás	15
Külső tisztítás	14
Üzemzavarok - pótalkatrészek	16
Jótállás	16

Gratulálunk az új mikrohullámú sütő megvásárlásához

Köszönjük, hogy Electrolux terméket választott. Meggyőződésünk, hogy nagyon hasznosnak találja majd az új mikrohullámú sütőt, amely nagyszerű segítőtársa lesz. Mint minden konyhai készülék, ez is megköveteli, hogy megismerje a fő részeket és azok funkcióit, mivel a készülék nélkülözhetetlen lesz majd az Ön számára.

A mikrohullámú sütő használata előtt

Mielőtt a készülékét használatba venné, feltétlenül olvassa el ezt a Használati útmutatót. Az Electrolux mikrohullámú sütő használatakor a legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be a Használati útmutatóban leírtakat. Figyelmesen olvassa el a tudnivalókat. Ügyeljen arra, hogy a Használati útmutató mindig a rendelkezésére álljon.
Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy Ő is tisztában legyen a készülék működésével és megismerje a vonatkozó biztonsági útmutatásokat is.
A használatba vétel előtt jól ismerje meg a kezelőelemeket, a különböző funkciókat és kövesse az ajánlásokban leírtakat is.

Biztonsági tudnivalók

- A beépített biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy nyitott ajtónál működjön a mikrohullámú sütő.
- Ne próbálja meg "bütykölni" a kapcsolót és ne próbálkozzon a sütő nyitott ajtóval történő működtetésével sem, mert az a mikrohullámú energia veszélyes kijutását eredményezheti.
- Ne hagyja a kifröccsent étel- és tisztítószer maradványokat rárakódni az ajtót tömítő felületekre. Vegye figyelembe a tisztításra vonatkozó fejezet előírásait.
- Különösen fontos, hogy a sütőajtó tökéletesen zárjon, ne legyen sérült, vagy deformálódott (1). A zsanéroknak (2) és a zárszerkezetnek biztonságosnak, az ajtó tömítésének (3) és a tömítő felületeknek kifogástalan állapotban kell lenni.
- Soha ne próbálkozzon saját maga a készülék javításával. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti. Hiba esetén forduljon a kijelölt szervizhez.
- Soha ne távolítsa el a készülék külső burkolatát, az ajtót, vagy a kezelőpanelt. A nagyfeszültség rendkívül veszélyes.
- A készülék elhelyezésénél vegye figyelembe az „**Elhelyezési tudnivalók**” című fejezet előírásait.
- A készüléket kizárólag az Útmutatóban leírtak figyelembe vételével használja. Ne használjon maró vegyi anyagokat a készülékben. Ezt a típusú sütőt kifejezetten háztartási ételek melegítésére, főzésére és felolvasztására tervezték. Nem alkalmas ipari, laboratóriumi, vagy kereskedelmi használatra, amely rendeltetésellenes használatnak minősül és nem vonatkozik rá a jótállás.
- Ne működtesse a sütőt a forgótányér és ételek behelyezése nélkül. Amennyiben a sütőben nincs étel, vagy víz, amelyek képesek a mikrohullámú energia elnyelésére, akkor károsodhat a magnetron.
- Ha gyerekek tartózkodnak a készülék közelében, akkor az csak felügyelet mellett üzemeltethető.
- Ne tárolja a készüléket a szabadban. Ne használja víz közelében sem.
- Ne próbáljon ruhaneműt, vagy újságpapírt szárítani a mikróban, mert azok meggyulladhatnak.
- Ne használja a sütőteret tárolási célra. Ne hagyjon benne papírtermékeket, főzőedényeket, vagy ételeket, amikor nem használja.

Biztonsági tudnivalók grillel való főzéskor

1. Az ajtó üvegablaka eltörhet, ha grillezéskor víz fröccsen a forró felületre.
2. Használjon mindig védőkesztyűt a sütőbe való bepakoláshoz, illetve az edények kivételéhez. Az edények nagyon felforrósodnak, ezért legyen nagyon óvatos. A forgótányér és a fém rács szintén nagyon felforrósodik, ezért azok kivételéhez is használjon kesztyűt.
3. Sem bepakoláskor, sem pedig kipakoláskor ne érintse meg fém eszközzel az ajtó üvegablakát sem belülről, sem pedig kívülről. Az ajtó belseje is és a sütő belseje is nagyon forró, ezért legyen óvatos az étel keverésekor, vagy forgatásakor.
4. Sem a forgótányért, sem pedig az edényeket ne helyezze forró vízbe és ne próbálja meg azokat gyorsan lehűteni.

5. Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő tetejére. A tető a használat során felforrósodik és a ráhelyezett tárgy károsodhat a hőtől. Az ajtó körül kiáramló gőz teljesen normális jelenség ugyanúgy, mint az ajtó alatti vízcseppek megjelenése. Ezek a jelenségek nincsenek kihatással a mikrohullámú sütő működésére és biztonságára.
6. Ne erőltesse kézzel a forgótányér elforgatását, mert hibás működést eredményezhet.

- Amennyiben a mikró működése közben szikrázás fordul elő, akkor azt fém, vagy fémtartalmú edény okozza. A folyamatos szikrázás károsíthatja a készüléket. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki és ellenőrizze az edényt.
- Ha az edény deformálódik, akkor hagyja abba a sütést és válasszon másik edényt.
- Ügyeljen arra, hogy semmi ne zárja el a sütő szellőző nyílásait.

A főzőedények alkalmasságának vizsgálata

- Helyezze a főzőedényt a mikróba egy fél pohár vízzel együtt. Melegítse egy percig 800 W-os (100%) teljesítményen. Ha a főzőedény felforrósodik, akkor az nem alkalmas mikrózásra. Ha csak éppen meleg, akkor melegítésre használható, de főzésre nem. Ha az edény szobahőmérsékletű maradt, akkor alkalmas a mikróban történő főzésre.
- A papírtálcák, zsírpapírok, papírtörölközők, tányérok, csészék, fagyasztó tálcák és kartonpapírok nagyon kényelmes edények. Mindig töltse őket tele étellel, hogy elnyeljék az energiát, mert így elkerülheti az edények túlmelegedését.
- Sokfajta műanyag edény, pl. tálca, tányér, doboz, stb. alkalmas a mikrohullámú sütőben történő használatra. Mindig kövesse a gyártó ajánlását. A túl zsíros, vagy magas cukortartalmú ételek esetében azonban kerülje el ezeknek az edényeknek a használatát, mivel a magas hőmérséklet miatt ezek könnyen megolvadhatnak.
- Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, amikor műanyag, papír, vagy más könnyen éghető edényben melegít, vagy főz. Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót és hagyja az ajtót zárva, amíg a füst megszűnik.
- Fém- és fémdíszítésű edények nem használhatók a mikróban, kivéve a speciálisan erre a célra tervezett edényeket.
- Szűk nyílású edények (üvegek) nem használhatók a mikrohullámú főzésre.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében óvatosan vegye le a fedőt, vagy távolítsa el az edényt.

Az ételek biztonsága

- Az ételeket mindig alkalmas tárolóedényben melegítse.
- Ne használja a készüléket fritőzésre, mert az olaj/zsír hőfoka nem szabályozható és könnyen meggyulladhat.
- A mikróban csak olyan kukorica pattogtatása végezhető, amelyet kifejezetten mikróban történő elkészítésre gyártottak. Ezt a műveletet tilos felügyelet nélkül végezni.
- A nem porózusos, héjas ételek bőrét szurkálja meg, hogy a keletkező gőzök kijuthassanak. Néhány élelmiszernél gondoskodni kell a külső burok kiszúrásáról (alma, burgonya, csirkebőr, tojáshéj), hogy a keletkező gőzöktől az élelmiszer ne "robbanjon" szét.

Vigyázat! Amikor folyadékot melegít, pl. levest, szószt, italt, akkor a forráspont feletti túlfűtés miatt a folyadék kifuthat. Hogy ezt elkerülhesse, tartsa be a következőket:

1. Ne használjon egyenes oldalú, szűk szájú edényt.
2. Kerülje el a túlfűtést.
3. Kavarja fel a folyadékot, mielőtt beteszi a készülékbe, majd a melegítés félidejében a kavarást ismételje meg.
4. A melegítés után rövid ideig hagyja a folyadékot állni a készülékben, majd keverje meg és óvatosan vegye ki az edényt.

- Néhány élelmiszer, mint pl. egész tojás, valamint néhány edény, pl. zárt lekvárosüveg szétrobbanhatnak. Rántotta sütésénél szúrja ki a tojás sárgáját, majd takarja le és hagyja 1 percig állni, mielőtt eltávolítja a tetőt.

FIGYELEM:

- Ne erőltesse a forgótányér forgását kézzel. Meghibásodást okozhat.
- Amennyiben a mikró működése közben szikrázás fordul elő, akkor azt fém, vagy fémtartalmú edény okozza. A folyamatos szikrázás károsíthatja a készüléket. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki és ellenőrizze az edényt.
- Ha az edény deformálódik, akkor hagyja abba a sütést és válasszon másik edényt.
- Ügyeljen arra, hogy semmi ne zárja el a sütő szellőző nyílásait.

Ne használja a sütőt kereskedelmi célra.

Ez a sütő kizárólag háztartási használatra készült.

Mindig tartsa be az előzőekben leírtakat!

Sütőedények és tartozékok

A mikrózáshoz számos eszköz és anyag használható. Egy adott főzési / sütési módhoz biztonsági okok miatt mindig a legalkalmasabb eszközöket és anyagokat válassza ki. Vegye figyelembe az alábbi táblázatot.

Anyag	Edény	Mikrohullámú főzés	Grillezés	Mikrohullámú főzés és grillezés
Kerámia és üveg	Főzőedény	IGEN	IGEN	IGEN
	Hőálló üvegáru Üvegáru fémdíszítéssel	IGEN*1 NEM	IGEN NEM	IGEN*1 NEM
	Ólomkristály	NEM	NEM	NEM
Porcelán	Fémdíszítés nélkül	IGEN	IGEN	NEM
Agyagedény*2		IGEN	IGEN	IGEN
Műanyag	Hőálló mikrohullámú sütőbe	IGEN	NEM	NEM
	Műanyag csomagoló anyag	IGEN		
Fém	Fémsütő serpenyő Alumínium fólia*3	NEM IGEN	IGEN IGEN	NEM IGEN
Papír	Csésze, tányér, papírtörölköző	IGEN	NEM	NEM
	Zsírpapír	IGEN	NEM	NEM
Fa		NEM	NEM	NEM
Tartozékok	Forgótányér Forgótányér támasz Grillrács	IGEN IGEN NEM	IGEN IGEN IGEN	IGEN IGEN IGEN

IGEN: Használható edények és tartozékok NEM: Az edények és tartozékok használatát kerülni kell.

*1 Csak ha nem tartalmaz fémdíszítést.
*2 Csak ha nem tartalmaz fémet.
*3 MEGJEGYZÉS: Az alumínium fóliát csak árnyékolási célra (pl. csirkeláb) használja, mert különben szikrázást okozhat.

Műszaki adatok

Külső méretek	Szélesség	484 mm
	Mélység	376 mm
	Magasság	285 mm
Sütőtéri méretek	Szélesség	300 mm
	Mélység	292 mm
	Magasság	195 mm
	Űrtartalom	20 liter
Teljesítmény-felvétel		1300 W
Mikrohullámú teljesítmény		800 W
Grill teljesítmény		1000 W
Tömeg		13.5 kg
Feszültség		230V/50Hz
Zajkibocsátás		60 dB(A)

CE Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

– 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelv a változásokkal bezárólag)
– 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag)

Előkészületek az üzembe helyezéshez

Kicsomagolás

Figyelem: Amikor kicsomagolta a sütőt, feltétlenül ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem érte-e valamilyen sérülés a készüléket. A sérült, vagy hiányzó részekkel rendelkező sütőt tilos üzembe helyezni, azt azonnal vissza kell vinni az eladás helyére. A sütőt is és a tartozékokat is védőfólia boríthatja. A sütő használata előtt ezt a védőfóliát (amennyiben van) el kell távolítani. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a csomagoló anyagokkal. A csomagoló anyagok veszélyesek lehetnek a gyerekek számára.

Elhelyezés

1. Minden reklámcímkét távolítson el a sütő ajtajáról.
2. A sütőt stabil, sima felületre helyezze. A felületnek olyan erősnek kell lennie, hogy a készüléket is (13.5 kg) és a tartalmát is biztonsággal megtartsa. A vízszintes felületre a rendellenes zaj és vibráció elkerülése érdekében van szükség.
3. A sütőt tartsa távol hőtől és víztől. Mindkettő csökkenti a sütő hatásfokát, sőt meghibásodáshoz vezethet. Az elhelyezésnél ezért ügyeljen arra, hogy hőforrástól és víztől megfelelő távolságban legyen a sütő.
4. Ne zárja el a burkolat felső és oldalsó szellőző nyílásait és semmivel ne takarja le őket. Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő tetejére. Ha a szellőző nyílások a működés során takarva vannak, akkor a fellépő túlmelegedés meghibásodáshoz vezet. Arra is ügyeljen, hogy a szellőző nyílásokon távozó forró levegő eltávozását sem függöny, sem más tárgy ne akadályozhassa a készülék hátoldalán.
5. A készüléket rádiótól és TV-től a lehető legtávolabb helyezze el. A sütő megfelel az EMC (elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó) irányelveknek, azonban ha túl közel üzemel a rádióhoz, vagy a TV-hez, akkor zavarokat okozhat.
6. Ha a készüléket sarokban helyezi el, akkor hagyjon legalább 10 cm-es távolságot a faltól, hogy a megfelelő szellőzés biztosítható legyen.

Fontos! A sütő a konyhában bárhol elhelyezhető. Ügyeljen azonban arra, hogy sík felületre állítsa a készüléket és a szellőzőnyílások ne legyenek eltakarva és a szellőzés alulról is biztosítva legyen.

Csatlakoztatás a hálózatra

A sütőt a gyártó bekötött csatlakozó vezetékkel és dugóval szállítja, amelyet 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba kell csatlakoztatni. A földelés minimálisra csökkenti a rövidzárlat kockázatát. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a lakás elektromos hálózatának adatai megegyeznek-e a fent leírtakkal.

Megjegyzés: Ha a sütőt hosszabbítón keresztül csatlakoztatja a hálózatra, akkor annak is földelt kivitelűnek kell lennie.

FIGYELEM! Tilos a készüléket földeletlen konnektorból üzemeltetni.
Ha a megfelelő földelt konnektor nem áll a rendelkezésére, akkor arra illetékes szakemberrel kell a megfelelő kiépíttetésről gondoskodnia.

Elektromos csatlakoztatás

Ez a készülék egy az európai szabványnak megfelelő kétcsapos csatlakozó dugóval van felszerelve.

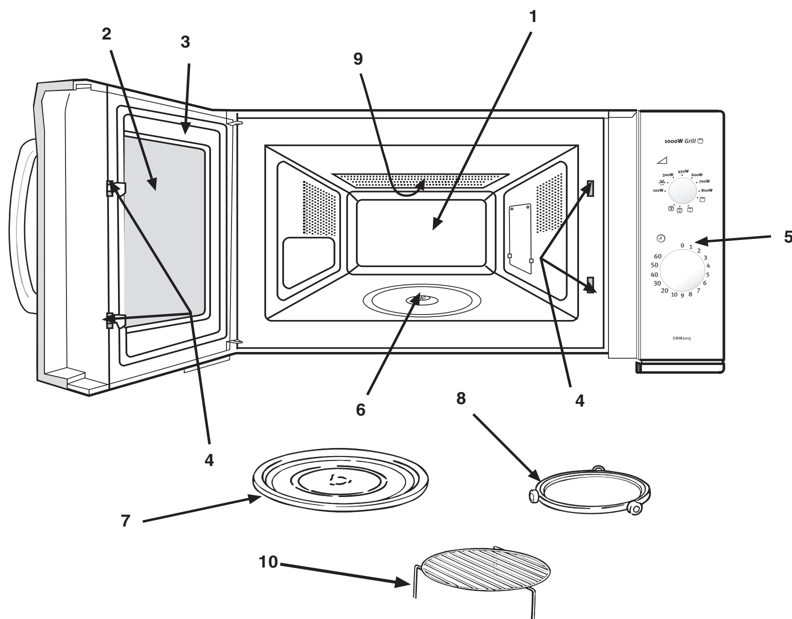
FIGYELEM! A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha a meghibásodás, illetve kár a biztonsági előírások be nem tartása miatt következik be.

– Ha a készülék csatlakozó dugója nem alkalmas a konnektorba való csatlakoztatásra, akkor le kell vágni és egy megfelelőt kell a szervizzel, felszereltetni.

.

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?



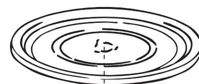
Fő részek megnevezése és funkciói

1. Sütőtér – a használat után törölje ki a sütőteret.
2. Átlátszó ablak – a sütő működése közben figyelemmel kísérheti a készülő ételt.
3. Sütőajtó – sütés közben az ajtónak szilárdan záródnia kell.
4. Kampós zárnyelv – ez a biztonsági ajtózár rendszer része.
5. Kezelőpanel
6. Forgótányért meghajtó tengely
7. Forgótányér – speciális hőálló üvegből készült. Sütés-főzéskor erre a tányérra kell a tartóba elhelyezett ételt rakni. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.
8. Forgótányér támasz – úgy helyezze be a sütő aljára, hogy jól megtartsa a forgótányért.
9. Grill
10. Grillrács

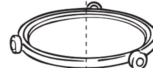
Forgótányér behelyezése

1. Helyezze a forgótányér támaszt a sütő aljára.
2. Helyezze a forgótányért a meghajtó tengelyre a képen látható módon. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér megfelelően illeszkedjen a meghajtó tengelyre. **Soha ne tegye be a forgótányért lefelé fordítva.**
   - Sütés-főzéskor a forgótányér támaszt és a forgótányért is használni kell.
   - Az edénybe helyezett ételt mindig a forgótányérra kell betenni.
   - A forgótányér az óramutató járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. Ez teljesen normális.

Forgótányér



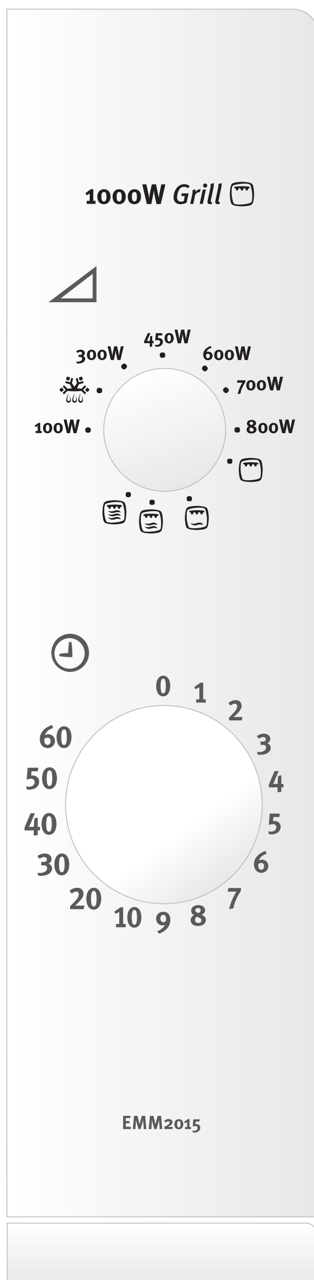
Forgótányér támasz



Meghajtó tengely



Kezelőpanel



1. Teljesítménybeállító gomb

A gomb segítségével lehet az étel elkészítéséhez szükséges teljesítményt beállítani.

2. Időbeállító gomb

Állítsa be a kívánt főzési időt. A főzés automatikusan megkezdődik. Minden időkapcsoló pontosabban működik, ha a szükséges főzési időn túl elforgatja a gombot, majd visszafelé forgatva állítja be a pontos időt, ameddig a főzést végezni akarja.

Mikrohullámú főzés

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze be az ételt a forgótányérra és zárja be az ajtót.
2. Állítsa be a szükséges főzési teljesítményt. Vegye figyelembe az alábbi táblázatot.
3. A beállító gomb óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával állítsa be a szükséges főzési időt.

   A készülék működése megkezdődik.

Ha a főzési idő 2 percnél kevesebb, akkor mindenképpen forgassa el az időbeállító gombot egy a 2-nél nagyobb számra, majd vissza a kívánt időre.

A sütő kikapcsolásához egyszerűen forgassa el az időbeállító gombot a „0" pozícióba.

Vigyázat: Minden használat után ellenőrizze, hogy az időbeállító a „0" pozícióban van-e, vagy ha folytatni akarja a sütést, akkor állítson be egy új időt.

Példa: Sütés 450 W teljesítményen, 15 percig

1. Forgassa el a teljesítménybeállító gombot a 450 W-os beállításba.
2. Forgassa el az idő beállító gombot a 15-ös számhoz.
3. A sütő működése megkezdődik és 15 percig automatikusan 450 W-os teljesítményen üzemel.

Mélyhűtött készételek felmelegítése

– A felmelegítés során az élelmiszer gyártójának az ajánlását kell figyelembe venni. Ha saját maga már kitapasztalta az elkészítési időt, de a gyártói ajánlás alapján még nem elég forró az étel, akkor tegye vissza a sütőbe és melegítse tovább. A mikrohullámú sütőnél ugyanúgy tapasztalatokat kell szerezni, mint a hagyományos sütőnél.
– Rendszeresen keverje az ételt, különösen a szószokat és a casserole-kat.
– Nagyon fontos az állásidő, amely része a főzésnek. Erre azért van szükség, hogy az étel teljes tömegében egyenletes hőfokú legyen.

Mikrohullámú teljesítmény táblázat

Teljesítmény beállítás	Felhasználási javaslat
100 W	Melegentartó funkció: Ételek melegen tartásához
180 W	Felolvasztó funkció: Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához
300 W	Gyenge fokozat: Néhány fajta sült befejező főzéséhez, tejsodó vagy sajtos keksz sütéséhez
450 W	Közepes fokozat: Gyorsabb felolvasztáshoz, casserole és ragu felmelegítéséhez
600 W	Közepes fokozat: Kekszek sütéséhez, puddingok készítéséhez, készételek felmelegítéséhez, hús és szárnyas pecsenye készítéséhez.
800 W	Levesek felmelegítéséhez, főzéséhez, zöldségek főzéséhez, barnító tálban készült ételek felmelegítéséhez

Főzés grillel

Helyezze a forgótányért a forgótányér tartóra, az ételt pedig a grillrácsra. Zárja be az ajtót. Ez a funkció húsok és vagdaltak grillezésére ideális. Ne felejtse el, hogy a sütő nagyon felforrósodik.

1. A teljesítménybeállító gombbal válassza ki a grill funkciót.
2. Az időbeállító gomb óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával állítsa be a szükséges sütési időt. A készülék működése automatikusan megkezdődik.

Vigyázat: Használat után mindig ellenőrizze, hogy az időbeállító gomb a „0" pozícióban áll-e, mert ha nem, akkor a sütő tovább üzemel.

Példa: Grillezés 15 percig

1. Forgassa el a teljesítménybeállító gombot a grill szimbólumra.
2. Az időbeállító gombbal állítson be 15 perc sütési időt.
3. A sütő működése automatikusan megkezdődik és a grillezés 15 percig tart.

Sütés mikrohullám és grill kombinálásával

Helyezze a forgótányért a forgótányér tartóra, az ételt pedig a grillrácsra. Zárja be az ajtót. Ez a funkció húsok és vagdaltak grillezésére ideális. Ne felejtse el, hogy a sütő nagyon felforrósodik.

1. A teljesítménybeállító gombbal válassza ki a mikrohullám és grill funkciót.
2. Az időbeállító gomb óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával állítsa be a szükséges sütési időt. A készülék működése automatikusan megkezdődik.

Vigyázat: Használat után mindig ellenőrizze, hogy az időbeállító gomb a „0" pozícióban áll-e, mert ha nem, akkor a sütő tovább üzemel.

Példa: Főzés 450 W mikrohullámú teljesítményen és grillezés 15 percig

1. Forgassa el a teljesítménybeállító gombot a grill szimbólumra (Combi 2).
2. Az időbeállító gombbal állítson be 15 perc sütési időt.
3. A sütő működése automatikusan megkezdődik és a sütés 15 percig tart (Combi 2).

MEGJEGYZÉS:
Ha a sütési folyamat alatt kinyitja az ajtót, akkor a sütő kikapcsol. A sütés folytatásához zárja be az ajtót. A sütési idő leteltekor a mikrohullám és a grill kikapcsol és ezt egy csengő hang jelzi.
A mikrohullám és grill kombinációs üzemmódban a teljesítmény beállítása és a sütési idő addig változtatható meg, ameddig a sütő mikrohullámú üzemmódban dolgozik.

Javaslatok grillel történő sütéshez

Minden élelmiszert a grillrácsra kell helyezni, amely alá egy edényt kell helyezni, hogy a kicsepegő szaftot felfogja és minimálisra csökkentse a szennyeződést. Minden ételt a főzés félidejében meg kell fordítani.

Étel	Mennyiség	Időszükséglet	Megjegyzés
Pirítós	2 szelet	4-5 perc	
Sajtos pirítós	4 szelet	6-7 perc	4-5 perc a pirításhoz, 2 perc a sajt elszíneződéséhez

Javaslatok mikrohullámmal és grillel való sütéshez

Étel	Mennyiség	Teljesítmény beállítás	Sütési idő	Megjegyzés
Bacon	100 g	Combi 3	7-9 perc	
Marhasült (csontos)	900 g	Mikrózás csak 800 W	25 perc	Olajjal kenje meg. Sóval, borssal fűszerezze. Sütés után 15-20 percig hagyja állni.
Sertéssült (vesepecsenye)	900 g	Combi 2	5-6 perc	
Sertés szelet (aprított)	2-3 (450 g)	Combi 2	20-25 perc	Olajjal kenje meg. Sóval, borssal, paprikával fűszerezze.
Csirke, hosszában félbevágott	450 g	Combi 1	15-20 perc	Olajjal kenje meg. Sóval, borssal, paprikával fűszerezze.
Lábszár, combok	800 g	Combi 1	25-30 perc	
Fagyasztott hamburger	4 (200 g)	Combi 2	12-15 perc	
Kolbászok	csak 450 g	Combi 1	10-15 perc	
Halszelet	2 (350 g)	Combi 3	22-24 perc	Olajjal kenje meg. Sóval, borssal fűszerezze.
Fagyasztott burgonya, Hasé lebarnítva	2 (150 g)	Combi 2	16-18 perc	

Mikrohullám- és grillteljesítmény fokozatok

Szimbólum	Beállítás	Mikrohullámú teljesítmény	Grill teljesítmény
	Grill	0 W	1000 W
	Combi 1	300 W	1000 W
	Combi 2	450 W	1000 W
	Combi 3	600 W	1000 W

 Felolvasztási tudnivalók 180 W beállításnál

Néhány ételfajta (kenyér, gyümölcs) felolvasztása jobb eredményt ad ezen a 180 W teljesítményen való felolvasztáskor.

Étel	Előkészítés	Időszükséglet 180 W-on	Állásidő
Kenyér			
Kis méretű egész kenyér	Mikrohullámálló rácsra vagy papírtörölközőre tegye. A felolvasztás félidejében fordítsa meg.	8-10 perc	10-15 perc
Nagy méretű szeletelt kenyér	Mikrohullámálló rácsra vagy papírtörölközőre tegye. A felolvasztás félidejében fordítsa meg.	10-13 perc	10 perc
2 szelet	Tegye papírtörölközőre.	45-60 mp	5 perc
1 zsemlye	Tegye papírtörölközőre.	45-60 mp	5 perc
2 zsemlye	Tegye papírtörölközőre.	1-1,5 perc	5 perc
Sütemények és tészták			
Torta (450 g)	Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra.	9-11 perc	15-30 perc
Sajtos sütemény (450 g)	Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra.	9-11 perc	15-30 perc
Pite (450 g)	Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra.	7-9 perc	15-30 perc
Tészta (450 g)	Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra.	7-9 perc	15-30 perc
Vaj			
250 g (1 csomag)	Távolítsa el róla a fóliát és tegye tányérra.	3-4 perc	5-10 perc
Gyümölcs			
Puha bogyós gyümölcs (225 g)	Egy rétegben helyezze lapos tányérra.	5-6 perc	5-10 perc
Puha bogyós gyümölcs (450 g)	Egy rétegben helyezze lapos tányérra.	7-8 perc	5-10 perc
Tányéros készétel			
450 g	Takarja le tányérral. Melegítse elő 100%-os (800 W) mikrohullámú teljesítményen 3-4 percig.	7-8 perc	5-10 perc
Zöldségek			
	Főzés előtt nem szükséges a zöldségeket felolvasztani. Indokolt esetben minden zöldség felolvasztható 100 %-on (800 W-on).		

Mikrózási tanácsok

- Mindig tartsa a mikrót tisztán, lehetőleg kerülje el az ételek kifröccsenését és ne felejtkezzen el megtisztítani a forgótányért, valamint a sütő belsejét.
- Mikrózásnál részesítse előnyben a fedővel rendelkező kerek, vagy ovális edényeket.
- Ne használjon fém, vagy fémdíszítésű edényeket. Bizonyos műanyag edények az étel forróságától megolvadhatnak.
- Főzéskor takarja le az ételeket. Használjon erre a célra üvegfedőt, tányért, vagy zsírálló papírt.
- Tésztát, kenyeret és hasonlókat közvetlenül a kenyértartó kosárban is, vagy szalvétán is felolvaszthat.
- Ha a fagyasztott ételt a csomagolásában melegíti fel, akkor a csomagolást először ki kell nyitni. Ha a csomagolás fémet, vagy fémdekorációt is tartalmaz, akkor azt csak akkor nem kell eltávolítani, ha a gyártó kifejezetten erre a célra ajánlja. Távolítsa el a fém zárókapcsot is.
- Kisebb darab alumínium fólia használható a mikróban olyan részek burkolására, ahol a túlfőzés elkerülése a cél (pl. csirkeláb).
- A nagyobb, sovány darabokat a hőálló edény szélére tegye és ha lehet, próbálja a nagyobb darabokat kisebb méretűekre felvágni. Az edényt mindig a készülék közepére helyezze.
- Az étel egyenletesen fog elkészülni, ha időnként megkeveri, vagy megforgatja.
- Mindig rövidebb főzési időt állítson be, mint amennyit a receptkönyvek írnak, hogy a túlfőzést elkerülje. A nagyobb mennyiségek hosszabb főzési időt igényelnek.
- Zöldségek párolásánál ne használjon vizet, vagy ha kell, akkor csak kis mennyiséget.
- Kevesebb sót és fűszert használjon, mint amennyit a hagyományos főzésnél szokott.
- Fűszerezzen később.
- A főzés befejezése után hagyja állni az ételt, hogy jobb eredményt kapjon.
- Mindig tűzforró legyen az étel, mielőtt tálalja.
- Mindig használjon edényfogót, vagy kesztyűt, amikor az edényt kiveszi a készülékből.
- **Méz felolvasztása –** Ha az üvegben lévő méz kikristályosodott, akkor vegye le az üveg tetejét, majd az üveget helyezze a mikróba 2 percre, közepes teljesítmény beállításával.
- **Csokoládé felolvasztása** – 100 g csokoládét darabolja fel, helyezze egy mély tálba és magas teljesítménnyel 1-2 percig olvassza, majd jól keverje meg.
- **Vaj puhítása, vagy felolvasztása** – Az olvasztást néhány másodpercig magas teljesítménnyel végezze. Ha csak meg akarja puhítani, akkor alacsonyabb teljesítményt állítson be.
- **Kenyér frissítése, melegítése** – Néhány másodpercig végezze, közepes teljesítmény beállításával.
- **Fokhagyma héjának a könnyű eltávolításához –** 3-4 gerezd fokhagymát 15 másodpercig melegítsen magas teljesítményen. Préselje össze az egyik végét, amíg a fokhagyma gerezd kipattan a héjából.
- **Gyümölcslé** – A citrusfélék több levet adnak, ha facsarás előtt 15 másodpercig magas teljesítménnyel melegítik.
- **Zabkása főzése** – A zabkása a szervírozó tányérban is elkészíthető és nem ragad le a lábos aljára. Kövesse a gyártó útmutatásait.

Tisztítás és ápolás

A sütőnek mindig tisztának kell lennie. Az ételmaradványok elnyelik a mikrohullámú energiát és eléghetnek. Ez csökkenti a sütő hatékonyságát és kellemetlen szagokat eredményezhet. Ne próbálja meg saját maga a sütő javítását, vagy beállítását. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti.

Ügyeljen arra, hogy bármilyen tisztítási munka előtt a mikrohullámú sütő le legyen választva az elektromos hálózatról!

Tartozékok tisztítása (forgótányér és támasz)

A sütőtérből történő eltávolításuk után mosogatószeres vízben tisztítsa meg a tartozékokat. A forgótányér támaszát óvatosan kell tisztítani.

A sütőtér és a forgótányér nagyon felforrósodhat, ezért a használat után ne érintse meg azonnal!

Belső tisztítás

A sütő oldalfalain, az ajtó tömítésén és az ajtó felületén visszamaradó szennyeződések elnyelik a mikrohullámú energiát, ezáltal csökkentik a sütő hatékonyságát, sőt károsíthatják a sütő belsejét is.
A szennyeződés eltávolításához használjon kevés folyékony mosószert, meleg vizet és puha ruhát.

SOHA NE HASZNÁLJON MARÓ TISZTÍTÓSZERT, KERESKEDELMI SÜTŐ TISZTÍTÓT, VAGY FÉMSZÁLAS TISZTÍTÓ PÁRNÁT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK A TISZTÍTÁSÁHOZ SEM.

A makacs szennyeződések eltávolításához 2-3 percig forraljon egy csésze vizet a mikróban.

SOHA NE HASZNÁLJON KÉST, VAGY BÁRMILYEN MÁS ESZKÖZT A SZENNYEZŐDÉS SÜTŐFELÜLETRŐL TÖRTÉNŐ ELTÁVOLÍTÁSÁHOZ.

A sütőben lévő kellemetlen szagok eltávolításához a következőt ajánljuk: tegyen egy csésze vízbe 2 evőkanál citromlevet és azt 5 percig forralja a mikróban.

Külső tisztítás

A kezelőpanel tisztításakor nyissa ki az ajtót. Ezzel elkerülheti a véletlenszerű bekapcsolást. A külső felületeket enyhe mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg egy puha ruha segítségével. A mosogatószeres ruhával való letörlés után tiszta vizes ruhával, majd száraz ruhával törölje át a felületeket.
Ablaktisztító, vagy hasonló konyhai tisztító-spray is használható az ajtó ablakához. Soha ne használjon maró, karcoló vegyszert, mert károsíthatja a felületet. A károsodás elkerülése érdekében fokozottan ügyelni kell arra, hogy a szellőző nyílásokba víz semmilyen körülmények között ne juthasson be.

Tisztítás és ápolás (grill)

A sütő használata során a grill fűtőbetétre zsír és más szennyezőanyag spriccelhet rá. Várja meg, amíg a készülék belseje kihűl, majd a következő használatot megelőzően törölje le a fűtőbetétre fröccsent szennyeződéseket. A fűtőbetétre rárakódó szennyeződések a használat során kellemetlen szagokat és füstöt okozhatnak.

ÜZEMZAVAROK - PÓTALKATRÉSZEK

Ha a készülék működésében hibát észlel, akkor ellenőrizze az alábbiakban leírtakat, mielőtt a szervizhez fordul.

Ha a sütő nem indul el:

- Ellenőrizze, hogy a készüléket csatlakoztatta-e az elektromos hálózatra.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően benyomta-e a csatlakozó dugót a konnektorba.
- Ha a csatlakozó dugóban lévő biztosítékkal van probléma, cseréltesse ki egy újra.
- Ellenőrizze, hogy van-e áram a fali csatlakozó aljzatban, vagy nem oldott-e le a lakás főbiztosítéka.
- Ellenőrizze, hogy ugyanabban a több férőhelyes csatlakozó aljzatban nem üzemel-e más készülék, amely nagy teljesítményű.
- Ellenőrizze a lakás főbiztosítékát.

Ha a mikrohullám nem működik:

- Ellenőrizze a beállító gombokat, hogy helyes-e azok beállítása.
- Ellenőrizze, hogy a beállítást a használati útmutató leírása szerint végezte-e.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően bezárta-e az ajtót. (ha ételmaradványok ragadnak az ajtó-sütőtér záródó felületére, akkor az is akadályozhatja a megfelelő záródást, ami a mikró működésképtelenségét eredményezheti.)

Ha a fenti ellenőrzések után sem megfelelő a készülék működése, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez.

Fontos! Ha hívja a szervizt, akkor a bejelentkezéskor az alábbi adatokat adja meg a szerviznek:

1. Az Ön nevét, címét, postai irányítószámát:
2. Az Ön telefonszámát:
3. A hiba pontos leírását:
4. A készülék modellszámát:
5. A készülék sorozatszámát:
6. A készülék vásárlásának dátumát:

Azért, hogy az azonosító adatok mindig kéznél legyenek, javasoljuk, hogy írja be azokat az alábbi sorokba:

Modellszám: **EMM20017**

Sorozatszám: **………………………**

Vásárlási dátum: **………………………**

Ha a készülék még jótállási időn belül van, a fentiekben részletezett ellenőrzéseket el kell végezni, mielőtt hívja a szerviz szakemberét. Ha a szakember kihívására nem a készülék mechanikus, vagy elektromos hibája miatt kerül sor, akkor annak költsége a vásárlót terheli.

Pótalkatrészek

Pótalkatrész az Alkatrészellátástól szerezhető be.

Jótállás

A jótállási feltételeket és kötelezettségeket a készülékhez mellékelt jótállási jegy tartalmazza.

Vevőszolgálat: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.
Forgalmazó: Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek
1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Obsah

Dříve než začnete mikrovlnnou troubu používat4

Bezpečnostní pokyny **4**
- Bezpečnostní pokyny při použití grilu 4
- Zkoušení vhodnosti kuchyňského nádobí 5
- Bezpečnost potravin 5
- Návod na použití nádobí a příslušenství trouby 6

Technické údaje **6**

Příprava pro užívání **7**
- Vybalení 7

Instalace **7**
- Připojení na elektrický rozvod 7
- Elektrické připojení 7

Jak provozovat vaší mikrovlnnou troubu **8**
- Popis a funkce jednotlivých dílů 8
- Instalace otočného talíře 8
- Ovládací panel 9
- Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě 10
- Průvodce nastavování výkonu mikrovlnné trouby 10
- Příprava pokrmů na grilu 11
- Příprava pokrmů mikrovlnným ohřevem s grilem (kombinace) 11
- Doporučení pro použití grilu 12
- Doporučení pro použití mikrovlnného ohřevu s grilem 12
- Stupně výkonu mikrovlnného ohřevu a grilu 12
- Návod na rozmrazování při výkonu 180W 13
- Rady pro použití mikrovlnné trouby 14
- Péče a čištění trouby 15
- Čištění příslušenství (otočný talíř a vozík) 15
- Čištění interiéru 15
- Čištění exteriéru 15
- Údržba a čištění grilu 15

Servis a náhradní díly **16**

Záruční podmínky **17**

Záruka, servis a náhradní díly **18**

Blahopřejeme vám k nákupu vaší nové mikrovlnné

Děkujeme vám, že jste si vybrali produkt firmy Electrolux. Jsme přesvědčeni, že shledáte tuto novou mikrovlnou troubu užitečnou a že vám bude výtečným pomocníkem. Bude to vyžadovat nějaký čas se naučit všechny funkce a možnosti vašeho nového kuchyňského pomocníka, stejně, jako jste na to zvyklí u každého nového kuchyňského spotřebiče.

Dříve než začnete mikrovlnnou troubu používat trouby

Přečtěte si pečlivě celý návod k obsluze a ujistěte se, že při používání vaší nové mikrovlnné trouby Electrolux postupujete podle něj a dosáhli jste tak co nejlepších výsledků.
Je důležité, aby tato příručka byla uchovávána pro následující použití spolu se spotřebičem. V případě prodeje trouby jinému vlastníkovi nebo kdyby jste se někdy stěhovali, vždy se prosím ujistěte, že tato příručka je v blízkosti spotřebiče i na novém místě a aby i její nový vlastník se mohl s seznámit s jejím obsahem.

Bezpečnostní pokyny

- Vestavěné spínače bezpečnostního blokování zabraňují provozování mikrovlnné trouby, když jsou dvířka spotřebiče otevřena.
- Nemanipulujte s nimi a ani se nepokoušejte provozovat troubu s otevřenými dvířky. Provoz s otevřenými dvířky může mít za následek vystavení se záření mikrovlnné energie.
- Nedovolte, aby se na povrchu těsnění dveří nashromáždily zbytky pokrmů nebo čistícího prostředku. Viz část Péče a čištění, kde jsou pokyny pro údržbu uvedeny.
- Nedovolte používat poškozenou troubu do doby než je opravena kvalifikovaným servisním technikem.
- Je obzvláště důležité, aby se dvířka trouby dobře zavírala a nedošlo k poškození: (1) dvířek (pokroucení), (2) závěsů a zámků (poškození nebo nespolehlivost) (3) těsnění dveří nebo povrchu vlastního těsnění.
- V žádném případě se nepokoušejte troubu opravit svépomocí. Pokusy o opravu nezkušenými osobami mohou vést ke zranění osob nebo k vážnému poškození trouby. Vždy kontaktujte váš místní autorizovaný servis.
- Nikdy nesnímejte vnější kryt, dvířka nebo ovládací panel. Takové jednání vás může vystavit nebezpečí dotyku vysokého napětí.
- Instalujte resp. umístěte tuto troubu pouze v souladu s pokyny pro instalaci, uvedenými v této příručce.
- Tento spotřebič používejte pouze k účelům ke kterým je určen a jak je popsáno v této příručce. V mikrovlnné troubě nepoužívejte přípravky způsobující korozi. Tento typ trouby je speciálně určen pro ohřev, vaření a rozmrazování potravin. Není určen pro průmyslové, laboratorní nebo komerční použití. Každé takové použití by mělo za následek ztrátu záruky na tento spotřebič.
- Nepoužívejte troubu prázdnou. Jestliže není v troubě potravina nebo voda, která absorbuje vyzařované mikrovlnné záření, může se poškodit mikrovlnný zářič (magnetron).
- V případě , že trouba je používána dětmi, je nutné zajistit dohled dospělých.
- Neskladujte spotřebič ve venkovním prostředí. Nepoužívejte ho v blízkosti vody.
- Nepokoušejte se sušit v troubě prádlo nebo papír. Tyto materiály se mohou vznítit.
  Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro skladování. Nenechávejte výrobky z papíru, kuchyňské potřeby nebo potraviny v troubě, když ji nepoužíváte.

Bezpečnostní pokyny při použití grilu

1. Průhledové sklo dveří se může rozbít, jestliže během grilování na něj vystříkne voda.
2. Při vkládání a vyjímání potravin z trouby používejte vždy rukavice. Nádobí se při grilování ohřívá na vysokou teplotu a mohlo by dojít k popálení. Pro manipulaci s otočným talířem či vozíkem používejte také rukavice, neboť se také ohřejí na vysokou teplotu.
3. Nikdy se nedotýkejte kovovými částmi průhledového okna dveří, a to jak z vnitřní tak i z vnější strany při vkládání nebo vyndávání pokrmů z trouby. Vnitřní strana dveří a trouby jsou ohřáté na vysokou teplotu, proto dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci s grilovanou potravinou v troubě.

4. Nikdy nevkládejte rozpálený otočný talíř nebo nádobí do studené vody a nesnažte se je prudce ochlazovat.
5. Nedávejte žádné předměty na vršek trouby. Při grilování se povrch ohřeje na vysokou teplotu a položené předměty by se mohly teplem zničit. Je zcela normální, že kolem dvířek trouby za provozu uniká pára nebo že dochází k zamlžení dvířek nebo dokonce k tvorbě vodních kapek pod dvířky. Jedná se pouze o kondenzaci vody, která je teplem vypuzená z potravin a nijak tím neovlivňuje funkčnost a bezpečnost vaší mikrovlnné trouby. Dvířka nemají za účel hermeticky troubu uzavírat.

- Nepokoušejte se silou otáčet otočným talířem uvnitř trouby. Můžete tím způsobit její vážné poškození.
- Jestliže při mikrovlnném ohřevu použijete kovové nádobí, tak se bude uvnitř trouby obvykle jiskřit. Zatavte probíhající ohřev a zkontrolujte nádobí. Budete-li pokračovat v přípravě pokrmu během jiskření, můžete troubu vážně poškodit.
- Věnujte zvláštní pozornost tomu, aby jste v žádném případě neblokovali větrací otvory umístěné nahoře, vzadu, dole a po stranách trouby.

Zkoušení vhodnosti kuchyňského nádobí

- Umístěte nádobí do mikrovlnné trouby spolu se sklenicí do poloviny naplněnou vodou. Ohřívejte ji po dobu 1 minuty při výkonu 800W (100%). Jestliže se vám nádobí zdá horké, neměli by jste je pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě používat. Jestliže se vám zdá vlažné, můžete je používat pro opětovný ohřev, ale ne pro vaření. Má-li pokojovou teplotu, je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Velice vhodné pro použití jsou papírové ubrousky, voskový papír, papírové utěrky, kelímky, krabičky, tácky a kartóny zmrazených potravin. Vždy se přesvědčete, zda jsou plné potravin, aby mohly absorbovat energii a nedocházelo tak k přehřívání.
- Také mnoho typů plastových talířků, tácků, šálků a krabic, spolu s plastovými obaly zmrazených potravin lze v mikrovlnné troubě používat. Vždy dbejte návodu výrobce, budete-li plast používat v troubě. Nepoužívejte plastikové nádobí pro potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru. Tento typ potravin se ohřeje na vysokou teplotu a plastové obaly by se mohly začít deformovat nebo tavit.
- Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, když v ní ohříváte nebo vaříte pokrmy uložené v papírových, plastových nebo jiných hořlavých materiálech. Když zpozorujete kouř unikající z trouby, tak ji neotvírejte, ale troubu vypněte a počkejte do doby než tvorba kouře ustane.
- Kovové nádobí nebo nádobí s kovovými díly a ozdobami nesmí být v mikrovlnné troubě používáno, není-li výslovně určeno pro toto použití.
- Obaly nebo zásobníky s pevnými uzávěry (např. lahve) nesmějí být v troubě používány pro vaření mikrovlnným ohřevem.

Bezpečnost potravin

- Nikdy neohřívejte v troubě potraviny v plechovkách. Vždy přendejte potravinu do vhodné nádoby.
- Mikrovlnná trouba není vhodná pro smažení na tuku, protože nelze dobře kontrolovat teplotu oleje a tím by mohlo docházet k nebezpečným situacím.
- Popcorn lze připravovat pouze v nádobí k tomu určenému nebo v originálním balení, které je výslovně určeno pro mikrovlnný ohřev. Přípravu popcornu mějte vždy pod dohledem.
- Potraviny s pevnou slupkou, kůží nebo pod membránou propíchejte, aby jste tak zabránily roztržení způsobeným nahromaděnou párou pod povrchem. Jablka, brambory, kuřecí játra a vaječné žloutky jsou typické příklady potravin, které musí být propíchané.

Upozornění: Ohříváte-li v troubě kapaliny, jako např. polévky, omáčky a nápoje a které se mohou ohřát nad teplotu varu bez typického projevu varu (bubláním). Jedná se o tzv. utajený var a ten se projevuje okamžitým prudkým varem. Aby se zabránili tomuto efektu, postupujte dle tohoto návodu:

1. Nepoužívejte nádoby s ostrými vnitřními hranami a úzkými hrdly.
2. Pokrmy nepřehřívejte.
3. Zamíchejte kapalinu v nádobě, před jejím vložením do trouby. Opětovně ji zamíchejte v polovině doby plánované doby ohřevu.
4. Po ohřátí ponechejte nádobu s kapalinou chvíli v troubě "odpočinout", poté ji před opatrným vyndáním z trouby opět zamíchejte.

- Některé potraviny, jako například celá vejce ve skořápce nebo uzavřené zavařovací sklenice mohou v troubě explodovat. proto je nikdy v troubě neohřívejte. Někdy i ztracená vejce (vajíčka bez skořápky) mohou v troubě během přípravy explodovat. Proto vždy propíchněte žloutek, přiklopte víko a po přípravě jej nechejte ještě 1 minutu přiklopené.

Poznámka:

- Nepokoušejte se silou otáčet otočným talířem uvnitř trouby. Můžete tím způsobit její vážné poškození.
- Jestliže při mikrovlnném ohřevu použijete kovové nádobí, tak se bude uvnitř trouby obvykle jiskřit. Zatavte probíhající ohřev a zkontrolujte nádobí. Budete-li pokračovat v přípravě pokrmu během jiskření, můžete troubu vážně poškodit.
- Dbejte, aby nedocházelo k ucpání ventilačních otvorů, umístěných na horní, spodní, zadní a obou bočních stranách trouby.

Nepoužívejte tuto troubu pro komerční účely.

Tato mikrovlnná trouba je vyrobena a určena pouze pro použití v domácnostech.

Dodržujte tento návod k použití.

Návod na použití nádobí a příslušenství trouby

Ve vaší mikrovlnné troubě může být používána poměrně široká škála druhů nádobí vyrobených z různých materiálů. Abyste zabránili jak poškození použitých pomůcek a nádobí, tak i vlastní trouby, používejte pouze ty druhy, které jsou pro konkrétní způsob přípravy doporučené. Seznam v tabulce byl připraven pro vaší orientaci.

Materiál	Nádobí	Vybraný ohřev		
		Mikrovlnný ohřev	**Grilování**	**Mikrovlnný ohřev a grilování**
Keramika a sklo	tvrzené sklo	ANO	ANO	ANO
	žárovzdorné sklo	ANO*1	ANO	ANO*1
	sklo s kovovým dekorem	NE	NE	NE
	olovnatý křišťál	NE	NE	NE
Porcelán	bez kovového dekoru	ANO	ANO	NE
Pálená hlína*2		ANO	ANO	ANO
Plasty	teplovzdorné pro mikrovlnné trouby	ANO	NE	NE
	plastové obaly	ANO	NE	NE
Kovy	pečicí pánve	NE	ANO	NE
	hliníkové fólie*3	ANO	ANO	ANO
Papír	šálky, talířky, ubrousky	ANO	NE	NE
	voskový papír	ANO	NE	NE
Dřevo		NE	NE	NE
Příslušenství	grilovací rošt	NE	ANO	ANO
	otočný talíř	ANO	ANO	ANO
	vozík talíře	ANO	ANO	ANO

ANO: Nádobí a příslušenství vhodné pro použití　　NE: Nádobí a příslušenství nevhodné pro použití

*1 Pouze bez kovových součástek
*2 Pouze v případě, kdy glazura neobsahuje kovy
*3 Poznámka: Hliníkovou fólii používejte pouze za účelem stínění mikrovlnného záření, nadbytečné množství může způsobit vznik elektrického oblouku

Technické údaje

Celkové rozměry	**Hmotnost:** 13.5kg
	Objem: 20 litrů
šířka 484 mm	**Napájení:** 230V, 50Hz
hloubka 376 mm	
výška 285 mm	
	Spotřeba elektrické energie
Rozměry vnitřního prostoru	Příkon mikrovlnné části 1300W
	Příkon grilu 1000W
šířka 300 mm	**Výkon trouby**
hloubka 292 mm	Výkon mikrovlnné části 800W
výška 195 mm	Výkon grilu 1000W

Příprava pro používání

Vybalení

Poznámka: Když troubu vybalíte, zkontrolujte, že není poškozená. Zjištěné vady nebo chybějící díly je třeba co nejrychleji nahlásit vašemu prodejci. Vlastní mikrovlnná trouba, součásti trouby a příslušenství mohou být zabaleny do ochranné fólie. Je-li tomu tak, je nutné ji před použitím trouby odstranit. Neponechávejte obalové materiály volně dostupné malým dětem, aby si s nimi mohli hrát. Mohlo by to být velice nebezpečné.

Instalace

1. Odstraňte z dvířek všechny reklamní samolepky.
2. Troubu instalujte na plochou vodorovnou plochu. Nosnost plochy musí být dostatečná, aby mohla unést celou hmotnost trouby (13.5kg) a i její obsah. Aby nedocházelo k rušivému chvění nebo nežádoucímu hluku, musí být trouba položena ve stabilní poloze.
3. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od tepla a vody.Vystavení trouby účinkům vody a tepla se může snížit její účinnost a nebo zapříčinit vznik poruchy. Proto se ujistěte, že trouba je instalována mimo zdroje vody a tepla.
4. Neblokujte větrací otvory nahoře a po stranách trouby a ani na ní nepokládejte žádné předměty. Nebudou-li větrací otvory během provozu volné, trouba se může přehřát a to může vést až ke vzniku závady. Během provozu trouby bude unikat z větracích otvorů horký vzduch, proto dbejte na to aby větrací otvory byly volné a aby se například záclona nedostala mezi zeď a zadní část trouby.
5. Troubu umístěte co nejdále od televizních a rádiových přijímačů. Přestože tato trouba vyhovuje požadavkům evropské normy EEC * o úrovni rádiového rušení, tak by přesto v případech umístění trouby příliš blízko k jmenovaným přijímačům mohlo docházet k rušivým interferencím (rušení televizního nebo rádiového signálu). Proto troubu umístěte co nejdále od nich.
6. Umístíte-li troubu do rohu, ponechejte mezi stěnou trouby a zdí minimálně 10 cm pro zaručení dobré ventilace.

Důležité! Tuto troubu můžete umístit prakticky kdekoliv v kuchyni. Ujistěte se ale, že je trouba instalována na plochém a vodorovném povrchu a že větrací otvory trouby a prostor pod troubou je dostatečný a volný pro dobré odvětrávání.

* Tento spotřebič splňuje požadavky evropské normy EEC Předpis o rádiovém rušení 87/308/EEC.

Připojení na hlavní elektrický rozvod

Mikrovlnná trouba je dodána s kabelem a zástrčkou pro 230V, 50Hz pro zásuvku se zemnícím kolíkem. Ochrana zemněním minimalizuje nebezpečí vzniku zkratu. Před připojením se přesvědčete, že napětí v síti odpovídá hodnotě uvedené pro tento spotřebič.

Upozornění: Je-li nutné použít pro zapojení prodlužovací šňůru, přesvědčete se, že prodlužovací kabel je vybaven zemnícím vodičem.

Pozor! Tento spotřebič nesmí být používán v elektrické síti bez jištění zemněním.

Kontaktujte elektrikáře v případě, že si nejste jisti se zapojením nebo nevíte-li zda váš elektrický obvod je jištěn zemněním.

Tento spotřebič musí být uzemněn. jestliže zástrčka vaší trouby neodpovídá zásuvce vašeho elektrického rozvodu, je třeba ji odříznout a nahradit ji vhodnou náhradní zástrčkou.

Elektrické připojení

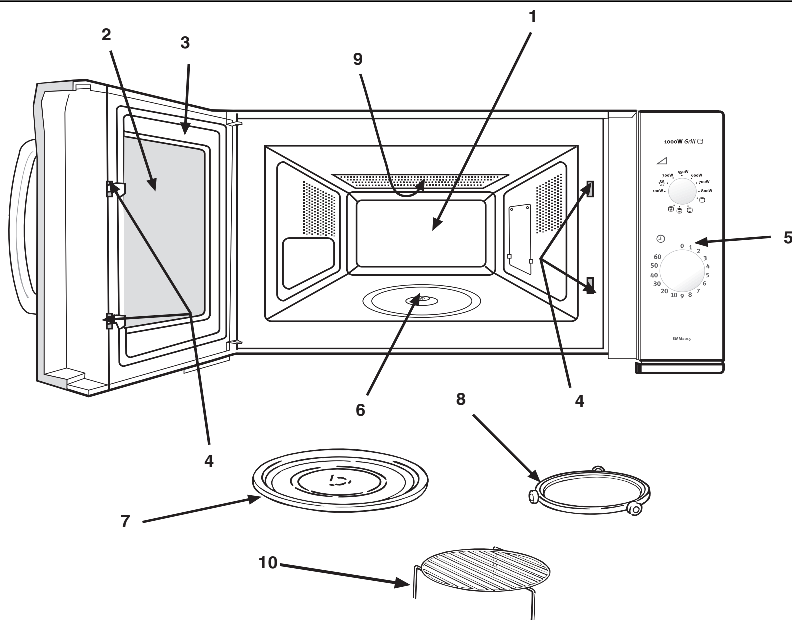
Tento spotřebič je standardně dodáván s dvou kolíkovou EURO zástrčkou.

Pozor! Tento spotřebič musí být uzemněn.

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za nedodržení tohoto bezpečnostního předpisu

- Je-li zástrčka, která byla dodána se spotřebičem, nevyhovující, musí být odříznuta a nahrazena jinou vhodnou.

Jak provozovat vaší mikrovlnou troubu



Popis a funkce jednotlivých dílů

1. Vlastní prostor trouby. Po použití tento prostor dobře vyčistěte.
2. Prohlížecí okénko, pomocí něhož je možné kontrolovat přípravu pokrmu
3. Dvířka trouby, které při provozu trouby musí být vždy pevně uzavřeny
4. Západky zámku a bezpečnostní blokovací systém
5. Ovládací panel
6. Hnací hřídel otočného talíře
7. Otočný talíř. Je vyroben ze speciálního žáruvzdorného skla. Pokrm ve vhodné nádobě pokládejte na tento talíř. Nepoužívejte troubu bez tohoto otočného talíře.
8. Vozík otočného talíře. Položte ho na dno trouby, tak aby mohl nést otočný talíř
9. Gril
10. Grilovací rošt

Instalace otočného talíře

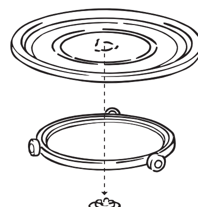
1. Vložte vozík otočného talíře na dno vnitřního prostoru.
2. Položte otočný talíř navrch vozíku jak je naznačeno na obrázku. Ujistěte se, že středový výstupek bezpečně zapadl do hnací hřídele. **Nikdy nesmíte položit otočný talíř obráceně.**

- Otočný talíř s vozíkem musí být vždy použity během provozu trouby.
- Veškeré potraviny a nádoby s potravinami musí být vždy položeny na tomto otočném talíři.
- Otočný talíř se otáčí jak ve směru tak i proti směru hodinových ručiček a je to normální funkce tohoto zařízení.

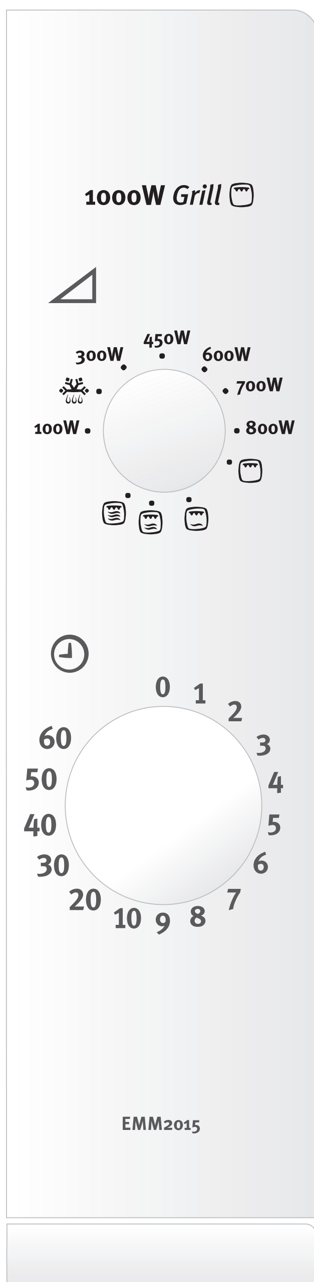
otočný talíř

vozík

hnací hřídel



Ovládací panel



1. Volič výkonu

Nastavte otočný ovladač na požadovanou hodnotu výkonu.

2. Časovač (minutka)

Nastavuje požadovaný čas. Zahajuje práci trouby. Pro dosažení přesného nastavení času doporučujeme otočit minutku na plno a pak vrátit na požadovanou hodnotu.

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř. Zavřete dveře trouby.
2. Nastavte volič výkonu na požadovanou hodnotu. (viz tabulka dole)
3. Na minutce nastavte požadovaný čas přípravy pokrmu.
4.

Trouba začíná pracovat

Jestliže doba přípravy pokrmu je kratší než 2 minuty, natočte minutku na delší čas a pak ji vraťte na požadovanou hodnotu.
Jestliže chcete troubu vypnout, otočte minutku na nulu (0).

Poznámka: Po použití se ujistěte, že minutka je nastavená na nulu. V opačném případě by dále pracovala.

Příklad: Vařit při výkonu 450W po dobu 15 minut

1. Otočte volič výkonu na 450W
2. Minutku otočte na hodnotu 15.
3. Trouba tak začne připravovat pokrm po dobu 15 minut a při výkonu 450W.

Dodatečný ohřev nehotových pokrmů

- Výrobcem doporučenou dobu přípravy pokrmu je nutné chápat jako dobu orientační. Jestliže doporučená doba přípravy vypršela a pokrm ještě není vařící, tak jej vraťte zpět do trouby a dovařte jej. To znamená podobným způsobem jako při použití normální trouby.
- Potravinu pravidelně promíchávejte, zvláště omáčky a pokrmy v kastrolku.
- Je vhodné pokrm ihned po dovaření chvíli ponechat v troubě. Dojde tak k vyrovnání teplot pokrmu a zároveň k dokončení přípravy.

Průvodce nastavování mikrovlnné trouby

Nastavení výkonu	**Doporučené použití**
100W	Udržování horkého pokrmu
180W	Rozmrazování, roztavení zmrzlých pokrmů
300W	Udržování mírného varu: Dokončování pokrmů - například některé typy pečeně Dušení a pokrmy v rendlíku Svítky a jemné koláče (např. tvarohový)
450W	Střední: rychlejší rozmrznutí a opětovné ohřátí dušeného pokrmu nebo pokrmu v rendlíku
600W	Pečení dortů a piškotových těst Opětovné ohřátí: opětovné ohřátí předvařených pokrmů Pečení kousků masa a drůbeže
800W	Maximální výkon: vaření a ohřívání tekutin. Vaření zeleniny Předehřátí zapékací mísy

Příprava pokrmů na grilu

Na otočný talíř položte grilovací mřížku a až na ní pokrm. Tento způsob přípravy je nejvhodnější pro grilování kotlet, steaků, apod. Pozor-trouba bude velmi horká.

1. Otočte volič výkonu na značku grilu.
2. Pomocí minutky nastavte požadovaný čas přípravy pokrmu. Trouba se tak ihned zapne.

Poznámka: Po použití se ujistěte, že minutka je nastavená na nulu. V opačném případě by dále trouba pracovala.

Příklad: Použít gril po dobu 15 minut.

---

1. Otočte volič výkonu na značku grilu
2. Nastavte minutku na 15
3. Trouba začne automaticky 15 minut grilovat

Příprava pokrmů mikrovlnným ohřevem s grilem (kombinace)

Na otočný talíř položte grilovací mřížku a až na ní pokrm. Tento způsob přípravy je nejvhodnější pro grilování kotlet, steaků, apod. Pozor-trouba bude velmi horká.

1. Otočte volič výkonu na požadovaný výkon mikrovln a gril..
2. Nastavte minutku otočením na požadovanou dobu přípravy

Poznámka: Po použití se ujistěte, že minutka je nastavená na nulu. V opačné, případě by dále pracovala.

Příklad: Použít gril po dobu 15 minut při výkonu mikrovln 450W.

---

1. Otočte volič výkonu na značku Combi 2
2. Nastavte minutku na 15
3. Trouba začne automaticky 15 minut grilovat při mikrovlnném ohřevu xxx Combi 2

Poznámka:

Jestliže otevřete dveře trouby během přípravy, tak se automaticky vypne. Po zavření dveří bude trouba pokračovat v tepelné přípravě. Po skončení přípravy pokrmu se gril a mikrovlnný ohřev vypne a ozve se zvukový signál.

Při volbě mikrovlny a gril lze výkon a čas měnit během provozu.

Doporučení pro použití grilu

Všechny grilované pokrmy položené na grilovacím roštu, by měli mít pod s sebou dostatečně velkou záchytnou misku na odkapávající šťávy a padající kousky pokrmů. Tím ušetříte na čase údržby.

Potravina	Množství (hmotnost)	Doba přípravy	Poznámka
Toast (topinka)	2 krajíce	4 -5 minut	
Toast (topinka) se sýrem	4 krajíce	6-7 minut	4-5 min topinka, 2 min sýr

Doporučení pro použití mikrovlnného ohřevu s grilem

Použijte grilovací rošt položený na otočném talíři pro pečení hovězího nebo vepřového masa, ochraňte tenké části a okraje. Položte dostatečně velkou záchytnou misku pod rošt na zachytávání kapajících šťáv a padajících kousků pokrmů. Grilované kusy během přípravy dostatečně obracejte.

Potravina	Množství (hmotnost)	Pozice nastavení výkonu	Doba přípravy	Poznámka
slanina	4 (100g)	Combi 3	7 - 9min	
pečené hovězí s kostí	900g	Pouze mikrovlny 800W Combi 2	25 min 5 - 6 min	Potřete olejem. Okořeňte solí a pepřem. Nechte po tepelné úpravě 15-20 min odležet
pečené vepřové (panenka)	900g			
vepřové kotlety	2-3 (450g)	Combi 2	20 - 25 min	Potřete olejem. Okořeňte solí, paprikou a pepřem.
kuře, půlená stehna	450g 800g	Combi 1 Combi 1	15 - 20min 25 - 30 min	Potřete olejem. Okořeňte solí, paprikou a pepřem.
zmrzlý hamburger	4 (200g)	Combi 2	12 - 15 min	
párky	450g	Combi 1	10 - 15 min	
rybí steak	2 (350g)	Combi 3	22 - 24 min	Potřete olejem. Okořeňte solí a pepřem.
zmrzlé brambory, sekaná masa	2 (150g)	Combi 2	16 - 18 min	

Stupně výkonu mikrovlnného ohřevu a grilu

Symbol	Nastavení	Výkon mikrovln	Výkon grilu
	Gril	0 W	1000 W
	Combi 1	300 W	1000 W
	Combi 2	450 W	1000 W
	Combi 3	600 W	1000 W

Návod na rozmrazování ❄ při výkonu 180W

Některé potraviny jako chléb a ovoce mohou být rozmraženy manuálně pomocí tohoto návodu.

POTRAVINA	PŘÍPRAVA	❄	DOBA ODPOČINKU PO ROZMRAZENÍ
chléb a pečivo			
malý bochník	Položit na papírový ubrousek nebo na podložku vhodnou do mikrovlnné trouby. Otočit ho v půlce doby rozmrazování	8-10 min	10-15 min
nakrájený velký bochník	Položit ho na papírový ubrousek nebo na podložku vhodnou do mikrovlnné trouby. Otočit ho v půlce doby rozmrazování	10-13 min	10 min
2 krajíce	Položit je na papírový ubrousek.	45-60 sec	5 min
1 kus pečiva	Položit ho na papírový ubrousek.	45-60 sec	5 min
2 kusy pečiva	Položit je na papírový ubrousek.	1-1,5 min	5 min
koláče a cukrovinky			
krémový dort 450g	Vybalit z obalu, položit na talíř	9-11 min	15-30 min
jemný koláč 450g	Vybalit z obalu, položit na talíř	9-11 min	15-30 min
plněný koláč 450g	Vybalit z obalu, položit na talíř	7-9 min	15-30 min
máslové pečivo	Vybalit z obalu, položit na talíř	7-9 min	15-30 min
máslo			
250g / 1 balení	Vybalit z obalu, položit na talíř	3-4 min	5-10 min
ovoce			
225g měkké bobuloviny	Položit do jedné vrstvy do mělké misky	5-6 min	5-10 min
450g měkké bobuloviny	Položit do jedné vrstvy do mělké misky	7-8 min	5-10 min
porce pokrmu na talíři (400g)	Zakrýt poklopem nebo fólií (ne z PVC). Ohřát při 100%výkonu mikrovln (800W) po dobu 3-4 min	7-8 min	5-10 min
zelenina			
	Není nutné ji před vařením rozmrazovat. Veškerá zelenina může být rozmražena a dále zpracovávána při 100% (800W) výkonu trouby		

Rady pro použití mikrovlnné trouby

- Vždy udržujte troubu v čistotě-zamezte přetékání a vytékání tekutin přes okraj nádob. Nezapomeňte vždy vyčistit vnitřek trouby včetně otočného talíře.
- Při přípravě pokrmů v troubě přednostně používejte kulaté nebo oválné mísy s pokličkou.
- Nepoužívejte kovové nebo kovem zdobené mísy. Některé plastové materiály se mohou od teplých pokrmů tavit nebo deformovat.
- Při přípravě pokrmy zakrývejte. Používejte skleněné pokličky, talíře nebo nepromastitelný papír.
- Pečivo, chléb a podobné potraviny mohou být rozmrazovány přímo v košíku na chléb nebo v papírovém ubrousku.
- Jestliže zmrazené potraviny ohříváte v jejich obalu, měli byste obal otevřít. Obaly obsahující kov nebo kovové ozdoby, které nejsou výslovně doporučeny pro ohřev v mikrovlnné troubě, se nesmí v troubě používat. Odstraňte kovové sponky a úvazky.
- Menší kusy alobalu můžete použít na zakrytí částí, které se snadno přehřívají, jako např. kuřecí křidýlka
- Potraviny se slupkou nebo kůží by se měli před přípravou propíchat vidličkou, jako např. brambory nebo párky ve střívku. Nikdy nevařte v mikrovlnné troubě celá vejce, mohla by explodovat.
- Velké, silné kusy dávejte k vnějšímu okraji nádoby a snažte se větší kusy porcovat na stejně velké kousky. Vždy umisťujte nádoby do středu trouby.
- Potraviny se budou rovnoměrněji ohřívat, budete-li je během přípravy promíchávat nebo obracet.
- Vždy nastavte nižší dobu přípravy než je doporučeno, zabráníte tím převaření pokrmu. Čím jsou porce pokrmů větší, tím delší doba bude potřebná pro jejich přípravu.
- Na přípravu zeleniny nepoužívejte žádnou nebo minimální množství vody.
- Používejte menší množství koření a soli než pro "normální" vaření.
- Kořeňte pokrmy až po přípravě v troubě
- Po přípravě v troubě ponechejte pokrm několik minut "odpočinout", aby byla zajištěna úplná a rovnoměrná tepelná příprava
- Vždy se ujistěte, že pokrmy před podáváním na stůl jsou řádně tepelně zpracovány.
- Při vyjímání nádobí a pokrmů z trouby používejte buď držáky k tomu určené nebo rukavice pro mikrovlnné trouby.

Tipy a Triky

- **Změknutí medu**
  Máte-li med, který je již ve sklenici zcukernatělý, tak ze sklenice odstraňte víčko a vložte sklenici do trouby. Použijte střední hodnoty mikrovln po dobu 2 minut.

- **Tavení čokolády**
  Nalámejte 100g tabulku čokolády na čtverečky vsypte je do nádoby a zahřívejte při vysokém výkonu po dobu 1-2 minut za dobrého promíchávání.

- **Rozpouštění nebo měknutí másla**
  Rozpouštění zabere několik sekund při vysokém výkonu. Měknutí je lépe provádět při nižším výkonu po delší dobu.

- **Ohřátí nebo "oživení" staršího chleba**
  Použijte střední hodnoty výkonu po dobu několika sekund.

- **Jak jednoduše oloupat česnek**
  Zahřejte 3-4 stroužky česneku při vysokém výkonu po dobu 15 sekund. Stiskněte jeden konec, dokud se neodloupne slupka.

- **Příprava ovocného džusu**
  Citrusové plody vydají více šťávy, jestliže je před vymačkáním po dobu 15 sekund ohřejete při vysokém výkonu.

- **Vaření vločkové kaše**
  Vločkovou kaši jednoduše připravíte bez nepříjemného lepivého zašpinění. Viz návod výrobce.

Péče a čištění trouby

Mikrovlnná trouba musí být vždy čistá.Zbytky přeteklých pokrmů a rozstříknutých zbytků spotřebovávají mikrovlnou energii a ta může zapříčinit i jejich vznícení. Zároveň se tím snižuje účinnost trouby a dochází ke vzniku nepříjemných pachů. Nepokoušejte se manipulovat s žádným nastavovacím prvkem nebo provádět opravu jakékoliv části trouby svépomocí. Opravy může provádět jen kvalifikovaný pracovník autorizovaného servisu.

Před čištěním se ujistěte, že trouba je odpojena od elektrické sítě.

Čištění příslušenství (otočný talíř a vozík)

Příslušenství vyndejte z trouby a venku je za pomocí jemného mycího prostředku vyčistěte. S vozíkem otočného talíře manipulujte velice opatrně.

Upozornění: Vnitřek trouby, otočný talíř a vozík talíře se ohřívají na vysokou teplotu. proto se jich bezprostředně po vypnutí trouby nedotýkejte.

Čištění interiéru

Vždycky udržujte vnitřek trouby v čistotě. Vyčistěte všechny skvrny po rozlitých pokrmech a odstraňte všechny zbytky pokrmů.Neodstraněné zbytky ulpěné na stěnách trouby, těsnění dveří a dveří pohlcují mikrovlnné záření a tím snižují účinnost trouby. Mohou také zapříčinit poškození vnitřku trouby. K čištění používejte jemné tekuté mycí prostředky, horkou vodu a měkký, čistý hadřík.

Nikdy k čištění jakékoliv části mikrovlnné trouby nepoužívejte abrazivní mycí prostředky a ani komerční čističe trub nebo ocelovou drátěnku.

K uvolnění silně ulpěných nečistot nechte v troubě po dobu 2-3minuty vařit hrnek s vodou.

Nikdy se nepokoušejte k odstranění nánosů použít nůž nebo jiný kuchyňský nástroj.

Pro odstranění zápachu z vnitřního prostoru trouby nechte vařit po dobu asi 5 minut hrnek s vodou, do které jste přidali 2 čajové lžičky citrónové šťávy.

Čištění exteriéru

Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka trouby. Tím zabráníte tomu, aby nedošlo k nechtěnému zapnutí trouby.Vnější povrch trouby je třeba čistit vodou s neagresivním mycím prostředkem a poté přetřít pouze čistou vodou, aby se odstranil zbylý mycí prostředek. Nakonec troubu vytřete do sucha měkkým suchým hadříkem.

Můžete také použít sprejové čističe oken nebo univerzální kuchyňské čistící prostředky. Nikdy nepoužívejte na mytí vnějších částí abrazivních mycích prostředků, drátěnek nebo agresivních chemikálií. Aby nedošlo k poškození pracovních částí trouby, nedovolte, aby se do větracích otvorů dostala voda.

Údržba a čištění grilu

Po použití grilu mohou být části grilu znečištěné rozstřikovaným tukem. Počkejte až se vnitřek trouby ochladí a pak pečlivě vytřete všechny mastné skvrny. Usazená mastnota na topném tělese může při dalším použití grilu způsobovat nepříjemný zápach a tvorbu kouře.

Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně, tak ještě před tím, než budete kontaktovat autorizovaný servis proveďte následující kontroly:

Jestliže se trouba nezapnula
- Zkontrolujte, zda je trouba připojena na elektrickou síť.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá.
- Zkontrolujte zda případný vypínač či jistič vedoucí k troubě je zapnutý.
- Zkontrolujte, zda je zásuvka funkční a to zapojením jiného spotřebiče do používané zásuvky.
- Zkontrolujte stav pojistky v domácím rozvodu.

Jestliže trouba nepracuje:
- Dětská pojistka může být aktivovaná (u některých modelů)
- Zkontrolujte, zda jsou voliče správně nastavené
- Zkontrolujte , že veškeré korekce a použité postupy odpovídají tomuto návodu k použití.
- Přesvědčete se, že dveře trouby jsou pevně zavřené. (Jestliže zbytky potravy nebo jiné díly překáží správnému zavření dveří, tak trouba nepůjde zapnout)
- Zkontrolujte, zda je aktivováno startovací tlačítko.

Jestliže ani po provedených kontrolách trouba nepracuje správně, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis firmy Electrolux.

Důležité:
Jestliže přivolaný technik zjistí, že porucha je způsobená nesprávnou instalací nebo používáním, tak vám náklady spojené s jeho návštěvou budou účtovány i v případě že trouba je stále v záruční době.

Po zavolání do autorizovaného servisu budete dotazován na následující informace.
1. Vaše jméno, adresa a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Přesný popis poruchy
4. Číslo modelu
5. Sériové číslo
6. Datum nákupu spotřebiče

Doporučujeme vám, abyste si do volných kolonek napsali příslušné informace pro případ potřeby:

Číslo modelu: .... **EMM20017** ....

Sériové číslo: ....

Datum prodeje: ....

Jestliže je váš spotřebič stále v záruce, musíte se ujistit, že jste provedli veškeré kontroly (viz nahoře). V opačném případě vám budou naúčtovány náklady spojené s přivolaným servisním technikem.

Náhradní díly

Veškeré náhradní díly lze zakoupit prostřednictvím servisních opraven.

Zákaznický servis

Veškeré informace týkající se vašeho spotřebiče značky Electrolux nebo informace o jiných spotřebičích firmy Electrolux získáte, když zatelefonujete nebo se písemně spojíte s naším zákaznickým servisem.

Záruční podmínky

Firma Electrolux nabízí tyto záruční podmínky prvnímu zákazníkovi tohoto spotřebiče:

1. Záruka je platná po dobu 24 měsíců, od doby kdy byl spotřebič prodán prvnímu zákazníkovi, což musí být potvrzeno dokladem o nákupu nebo podobným dokumentem. Záruka nepokrývá komerční užití tohoto spotřebiče.
2. Záruka je platná na všechny vady vzniklé chybnou výrobou nebo vadou materiálu. Záruka se nevztahuje na vady způsobené nesprávným používáním, hrubým zacházením, špatnou instalací, poškozením z vnějšku jiným objektem, špatnou údržbou, neautorizovanými modifikacemi nebo pokusy o opravu, komerčním používáním nebo nedodržením pravidel vyjmenovaných v přiložené příručce. Záruka se dále nevztahuje na žárovky, vyjímatelné skleněné nebo plastické díly.
3. Prodejce musí neprodleně informovat nejbližší autorizované servisní centrum o požadavku na záruční opravu. Electrolux si vyhrazuje právo určit, kde se oprava provede (např. doma u zákazníka, v místě instalace nebo v servisní dílně).
4. Záruka se vztahuje na bezplatnou výměnu náhradních dílů a na spotřebovanou práci.
5. Opravy prováděné v době záruky neprodlužují celkovou dobu záruky na spotřebič. Díly vyměněné při opravě se stávají majetkem firmy Electrolux.
6. Práva zákazníka určena zákonem nejsou těmito záručními podmínkami zpochybněna.

Záruka, servis a náhradní díly

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahují doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.
Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Electrolux.
Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.
Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Electrolux.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 24 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Electrolux se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba, která spotřebič nerozebírala ani s ním jinak nemanipulovala
- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Electrolux nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv
- rozhodující podmínky záruky jsou uvedeny na záručním listu

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model ....

Číslo výrobku (E/PNC No.).............

Seriové číslo (F/Serial. No.)............

eventuelně KD ... ... / ... ...

V případě technických problémů vám bude i náš značkový servis kdykoliv k dispozici, volejte 2 6112 6112.
Adresy:

Servisní středisko Electrolux
Hanusova ulice
140 21 Praha 4
Tel.: 2 6112 6112

Bezpečnost

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.

Čestitamo vam, da ste se odločili za nakup nove mikrovalovne pečice Zanussi.

Zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki ste nam ga izkazali, ko ste izbrali naš proizvod. Prepričani smo, da boste hitro ugotovili, kako uporabna je vaša nova mikrovalovna pečica, in da vam bo v veliko pomoč. Kot pri vseh kuhinjskih aparatih bo tudi pri uporabi mikrovalovne pečice trajalo nekaj časa, da se boste seznanili z vsemi funkcijami in možnostmi uporabe, vendar pa smo prepričani, da vam bo sčasoma vaša mikrovalovna pečica postala nepogrešljiva.

Preden prvič uporabite svojo novo mikrovalovno pečico

natančno preberite vsa navodila za uporabo. Ta navodila smo pripravili z željo, da bi vam omogočili res optimalno in varno uporabo, zato vas prosimo, da jih pazljivo preberete. Knjižico z navodili imejte vedno pri roki, tako da boste lahko vsakič, ko boste v dvomih, poiskali ustrezno navodilo. Če boste svojo mikrovalovno pečico prodali, jo komu podarili ali jo ob selitvi pustili v starem stanovanju, poskrbite, da bo novi lastnik obenem s pečico dobil tudi navodila za uporabo in se bo lahko tako tudi sam seznanil z varno in optimalno uporabo.

Navodila za varno uporabo

- Vgrajena varnostna stikala preprečujejo delovanje mikrovalovne pečice, če so vrata odprta.
- Nikoli ne poskušajte spremeniti delovanje teh stikal, saj bi delovanje pečice pri odprtih vratih lahko povzročilo izpostavljanje oseb mikrovalovni energiji.
- Pazite, da se na tesnilu vrat ne bi nabrali ostanki hrane ali čistil; tesnilo redno čistite (glej poglavje o čiščenju in vzdrževanju mikrovalovne pečice).
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne smete uporabljati, ampak se takoj obrnite na pooblaščeni servis.
- Izjemno pomembno je, da se vrata mikrovalovne pečice pravilno zapirajo in da niso poškodovani naslednji deli: (1)vrata (usločena); (2)tečaji vrat in zapahi (zlomljeni ali zrahljani); (3)tesnila vrat in tesnilne površine.
- Nikoli ne poskušajte sami popraviti pokvarjeno mikrovalovno pečico. Popravila, vzdrževalna dela in spreminjanje značilnosti pečice smejo opravljati samo za to usposobljeni strokovnjaki pooblaščenega servisa. Vsi posegi s strani nestrokovnih oseb pomenijo veliko tveganje za uporabnika mikrovalovne pečice.
- Nikoli ne smete sneti ohišja, vrat ali upravljalne plošče z mikrovalovne pečice. To bi lahko povzročilo izpostavljanje izjemno visoki napetosti.
- Mikrovalovno pečico smete inštalirati in postavite samo v skladu z navodili za inštalacijo, ki so podana v teh navodilih za uporabo.
- Mikrovalovno pečico uporabljajte samo v namene, ki so opisani v teh navodilih. V njej ne smete segrevati korozivnih kemikalij. Ta tip mikrovalovne pečice je izključno namenjen segrevanju in kuhanju ter odtaljevanju zamrznjene hrane. Ta mikrovalovna pečica ni primerna za industrijsko uporabo ali uporabo v laboratorijih, ravno tako pa tudi ni namenjena komercialni uporabi. Pri taki uporabi mikrovalovne pečice vam garancije ne moremo priznati.
- Nikoli ne vklapljajte prazne mikrovalovne pečice. Če v njej ni hrane ali vode, ki bi absorbirali mikrovalovno energijo, lahko pride do poškodbe magnetrona.

- Če mikrovalovno pečico uporabljajo otroci, jih je pri tem treba skrbno nadzirati, pred tem pa se prepričajte, da so sposobni sami uporabljati mikrovalovno pečico in da razumejo nevarnosti, ki so lahko posledica nepravilne uporabe.
- Mikrovalovna pečica ne sme stati na prostem ali v bližini vode.
- Ne poskušajte v mikrovalovni pečici sušiti oblek ali časopisov; ti predmeti bi se lahko vneli.
- Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za shranjevanje; nikakor ne smete v njej puščati predmetov iz papirja, kuhinjskih pripomočkov ali hrane.

Navodila za varno uporabo žara

1. Če med kuhanjem z infra žarom pride voda v stik s steklom na vratih, to lahko poči.
2. Pri postavljanju ali jemanju hrane iz pečice vedno uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice. Posoda se v pečici zelo segreje, zato pazite, da vas ne opeče. Vrtljiva plošča in kovinska mreža se ravno tako segrejeta, zato vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
3. Pri postavljanju ali jemanju hrane v pečico se ne dotikajte okenc s kovinskimi deli. Bodite previdni; notranjost vrat se zelo segreje.
4. Ne polagajte vrtljive plošče ali posod v hladno vodo in jih ne poskušajte na silo ohladiti.
5. Ne odlagajte raznih predmetov na mikrovalovno pečico. Zgornja stena mikrovalovne pečice se zelo segreje, zato bi se lahko ti predmeti poškodovali. Popolnoma normalno je, če izza vrat uhaja para, če se vrata zarosijo ali celo če izpod vrat med kuhanjem kaplja voda. To je posledica kondenzacije vlage zaradi segrevanja hrane in ne vpliva na varnost vaše mikrovalovne pečice. Vrata ne zapirajo notranjosti pečice hermetično.

Testiranje ustreznosti posode

- Postavite posodo v mikrovalovno pečico skupaj s kozarcem, polnim vode. Segrevajte mikrovalovno pečico eno minuto na 800 W (100%). Če se je posoda segrela, je ne uporabljajte mikrovalovni pečici. Če je le mlačna, jo lahko uporabljate za segrevanje jedi, ne pa za kuhanje. Če je posoda tudi po segrevanju sobne temperature, je primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici.
- Papirnati prtički, povoščeni papir, papirnate brisače, krožniki, skodelice, škatle, ovojni papir in lepenka so zelo praktični pripomočki za uporabo v mikrovalovni pečici. Vedno se prepričajte, da ste jih v pečico postavili polne hrane ali tekočine, saj ta absorbira energijo in je na ta način izključena možnost pregrevanja.
- Večina plastičnih posod, skodelic, škatel za shranjevanje v zamrzovalniku in plastičnih ovojev je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Pri uporabi plastike upoštevajte navodila proizvajalca. Izogibajte se uporabi plastičnih posod za pripravo hrane, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja, ker dosežejo taka živila višjo temperaturo in bi se določena vrsta plastike lahko začela topiti.
- Ne puščajte vklopljene mikrovalovne pečice nenadzorovane; predvsem če segrevate ali kuhate hrano v plastični ali papirnati posodi oz. taki, ki se lahko vname, večkrat preverite delovanje pečice. Če opazite dim, pustite vrata zaprta, izklopite mikrovalovno pečico ali potegnite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se preneha kaditi.
- Kovinska posoda in posoda s kovinsko obrobo ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, razen če proizvajalec izrecno tega ne dovoljuje.
- Posoda z ozkimi grli, kot so to n.pr. steklenice, za uporabo v mikrovalovni pečici ni primerna.
- Ko želite odkriti posodo, v kateri ste kuhali, pazite, da vas vroča para ne opeče.

Varnost pri pripravljanju živil

- Nikoli ne segrevajte hrane v konzervah; pred segrevanjem jo preložite v drugo posodo.
- Mikrovalovna pečica ni primerna za cvrenje hrane v maščobi; ker temperature maščobe ni mogoče nadzirati, bi lahko prišlo do poškodb uporabnika.
- Pokovko (pop-corn) smete pripravljati v mikrovalovni pečici le, če uporabite posebno, temu namenjeno posodo oz. posebne zavojčke pokovke, pripravljene za pripravo v mikrovalovni pečici. Med pripravo pokovke nadzirajte delovanje mikrovalovne pečice.
- Živila z neporozno lupino pred kuhanjem v mikrovalovni pečici večkrat prebodite; tako boste preprečili nabiranje pare pod lupino, zaradi česar bi n.pr. krompir počil. Taka živila so n.pr. jabolka, krompir, piščančja jetra in jajčni rumenjaki.

POZOR! Če v mikrovalovni pečici segrevate tekočine, n.pr. juhe, omake in pijače, se te lahko pregrejejo čez vrelišče, ne da bi se to pokazalo z nastajanjem mehurčkov. Zato lahko pride do nenadnega kipenja vroče tekočine. Da bi to preprečili, ukrepajte na naslednji način:

1. Izogibajte se uporabi posod z ravnimi stranicami in ozkim grlom.
2. Ne pregrevajte tekočin.
3. Preden vlijete tekočino v posodo, jo premešajte; ponovno jo premešajte na sredi kuhanja.
4. Po segrevanju pustite tekočino še nekaj časa v mikrovalovni pečici in jo, še preden jo vzamete iz nje, še enkrat premešajte.

- Nekatera živila, kot n.pr. cela jajca in zaprte posode, n.pr. zaprti kozarci za vlaganje, lahko eksplodirajo in niso primerni za kuhanje ali segrevanje v mikrovalovni pečici. Občasno tudi zakrknjena jajca med kuhanjem eksplodirajo. Vedno pred kuhanjem prebodite rumenjak in jajce pokrijte; pustite ga počivati eno minuto in šele nato dvignite pokrov.
- Nikoli ne poskušajte na silo zavrteti nosilca za vrtljivo ploščo; lahko bi ga pokvarili.
- Iskrenje v mikrovalovni pečici med delovanjem je običajno posledica uporabe kovinskih predmetov. Pogosto iskrenje pa bi lahko pokvarilo mikrovalovno pečico, zato ustavite delovanje pečice in preverite, kaj ga povzroča.
- Pazite, da ne zakrijete odprtin za zračenje, ki so na vrhu, zadaj, ob strani in na dnu mikrovalovne pečice.

To mikrovalovno pečico smete uporabljati samo v gospodinjske namene; za uporabo v komercialne namene ni primerna!

Ta navodila shranite!

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici

Pri kuhanju v mikrovalovni pečici lahko uporabite mnogo različnih materialov.

Zaradi vaše varnosti, pa tudi zato, da ne bi poškodovali posode v vaši mikrovalovni pečici, se pri izbiri posode ravnajte po spodnji tabeli.

Material	Posoda oz. pripomočki	Mikrovalovi	Žar	Mikrovalovi in žar
Keramika in steklo	Toplotnoodporno steklo	DA*	DA	DA*
	Steklena posoda s kovinskimi obrobami ali okraski	NE	NE	NE
	Svinčeno (kristalno) steklo	NE	NE	NE
Porcelan	brez kovinskih okraskov	DA	DA	NE
Keramika**		DA	DA	DA
Plastika	Za uporabo v mikrovalovni pečici primerna, toplotnoodporna plastika	DA	NE	NE
	Plastične vrečke	DA		
Kovina	Kovinski pekači	NE	DA	NE
	Aluminijasta folija***	DA	DA	DA
Papir	Skodelice, krožniki, brisače	DA	NE	NE
Les		NE	NE	NE
Dodatna oprema	Rešetka za pripravo jedi na žaru	NE	DA	DA
	Vrtljiva plošča	DA	DA	DA
	Nosilec vrtljive plošče	DA	DA	DA

DA: za uporabo primerna posoda

NE: posoda, ki ni primerna

*Samo posoda brez kovinske obrobe

**Samo če glazura ne vsebuje kovinskih snovi

***Aluminijasto folijo uporabljajte samo v manjših količinah; večje količine bi povzročile iskrenje.

Tehnični podatki

Mere	**Teža** 13.5 kg
Širina 484 mm	**Prostornina 20** litrov
Globina 376 mm	**Priključna napetost** 230 V, 50 Hz
Višina 285 mm	
	Poraba energije
Notranjost pečice	**Mikrovalovi** 1300 W
Širina 300 mm	**Žar** 1000 W
Globina 292 mm	**Moč**
Višina 195 mm	**Mikrovalovi** 800 W
	Žar 1000 W

Navodila za namestitev in priklop

Odstranjevanje embalaže
Ko odstranite embalažo, se najprej prepričajte, da je vaša nova mikrovalovna pečica nepoškodovana. V nasprotnem primeru se takoj obrnite na prodajalca. Deli pečice bodo morda zaščiteni s folijo; to morate pred prvo uporabo pečice odstraniti. Pazite, da kosi embalaže ne pridejo v roke majhnim otrokom!

Namestitev
1. Snemite nalepke z vrat.
2. Postavite pečico na ravno, gladko površino, ki prenese težo pečice (13.5 kg) in vsebine. Da preprečite morebitne vibracije in glasnost delovanja, mora biti mikrovalovna pečica stabilna.
3. Pečica naj ne bo izpostavljena vlagi in vročini, saj bi se poškodovala.
4. Odprtine na vrhu in ob straneh pečice morajo ostati proste, zato ne odlagajte ničesar na mikrovalovno pečico. Če so odprtine zakrite, lahko pride do pregrevanja in do okvare pečice. Iz odprtin uhaja vroč zrak, zato pazite, da se ne opečete. Za pečico ne obešajte zaves.
5. Pečica naj bo čim dlje od radijskih ali TV sprejemnikov, da ne bi povzročala motenj. Ta mikrovalovna pečica je izdelana skladno s predpisi EEC o odpravljanju radijskih motenj, vendar pa obstaja možnost določenih motenj, če je pečica postavljena preblizu radijskega ali televizijskega sprejemnika.
6. Če postavite pečico v kot, mora biti od desnega zida odmaknjena vsaj 10 cm!

Pozor! Mikrovalovno pečico lahko postavite kamorkoli v kuhinji. Paziti pa morate, da jo postavite na ravno, površino in da so odprtine za zračenje proste, prav tako pa mora biti omogočeno tudi kroženje zraka pod pečico.

Aparat je izdelan skladno s predpisi EEC št. 87/308 z dne 2.6.87 o preprečevanju radijskih motenj.

Priključitev na električno omrežje
⚠ Mikrovalovna pečica mora biti ozemljena! Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi neupoštevanja teh navodil.

Pečica je dobavljena s priključnim električnim kablom in vtikačem za omrežje z napetostjo 230 V, 50 Hz. Ozemljitev zmanjšuje tveganje v primeru kratkega stika.
Če niste prepričani, če je vaše hišno omrežje ustrezno oziroma če je poskrbljeno za ozemljitev, se posvetujte s strokovnjakom.

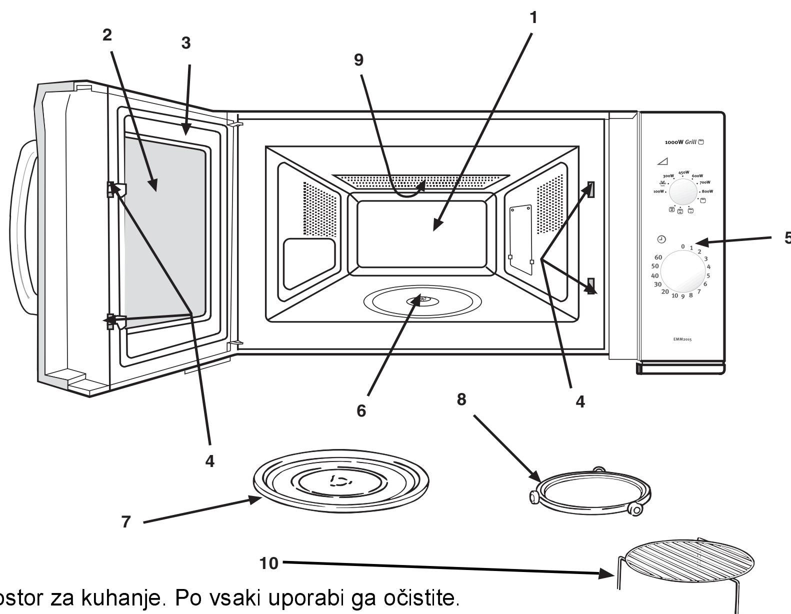
Če vtikač, s katerim je pečica dobavljena, ni ustrezen za vašo vtičnico, ga je potrebno zamenjati z ustreznim. Iz vtikača, ki ste ga odrezali s priključnega električnega kabla, odstranite varovalko in ga nato zavržite, da preprečite morebitno nezgodo.

Če na vtikaču manjka pokrovček nad varovalko, takega vtikača ne smete priključiti na električno omrežje, ampak morate najprej namestiti nov pokrovček.

Če uporabljate podaljšek, mora biti ta ozemljen!

⚠ Aparat mora biti ozemljena! Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Če priloženi vtikač ne ustreza vašim vtičnicam, naj ga zamenja za to usposobljena oseba.
- Iz odrezanega vtikača odstranite varovalko in ga zavrzite, da preprečite morebitno nezgodo.

Opis mikrovalovne pečice



1. Prostor za kuhanje. Po vsaki uporabi ga očistite.
2. Okno, skozi katerega lahko nadzorujete kuhanje med delovanjem pečice.
3. Vrata pečice. Med kuhanjem morajo biti vedno dobro zaprta.
4. Kaveljčki zapaha in varnostni sistem zapiranja.
5. Upravljalna plošča.
6. Pogonska os vrtljive plošče
7. Vrtljiva plošča iz posebnega, na vročino odpornega stekla. Nanjo postavite jed v ustrezni posodi. Ne uporabljajte mikrovalovne pečice brez vrtljive plošče!
8. Nosilec vrtljive plošče. Postavite ga na dno prostora za kuhanje.
9. Grelec žara.
10. Rešetka za pripravljanje jedi na žaru.

Vrtljiva plošča in nosilec

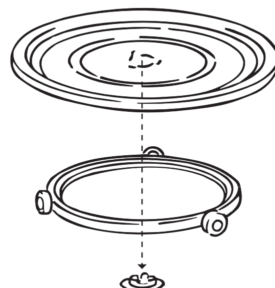
Namestite ju, kot kaže skica. Pazite, da je vrtljiva plošča pravilno postavljena na nosilec. Nikoli ne obračajte vrtljive plošče s spodnjo stranjo navzgor! Vrtljiva plošča se vrti na levo ali na desno.

Za pripravljanje jedi na žaru je priložena tudi rešetka, ki jo postavite na sredino vrtljive plošče.

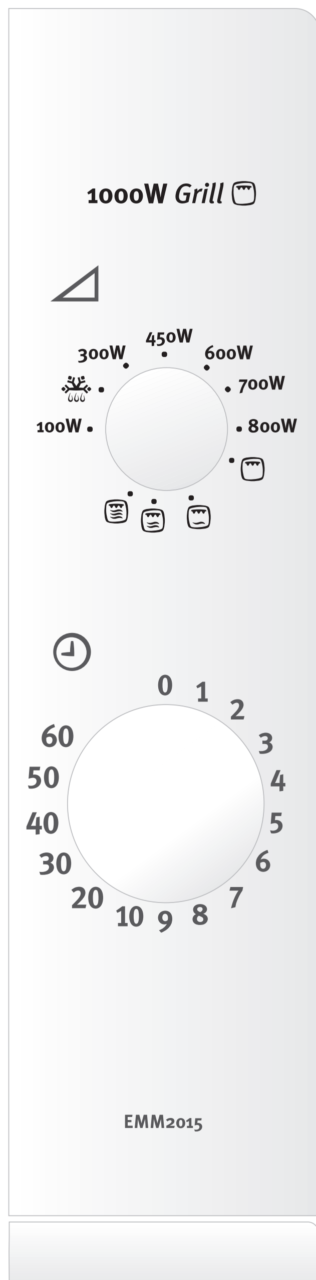
Vrtljiva plošča

Nosilec

Os vrtljive plošče



Upravljalna plošča



1. **Gumb za nastavljanje moči mikrovalov in izbiranje funkcij**
   Za nastavljanje ustrezne moči mikrovalov, funkcije žara in kombinacije žara in mikrovalov.

2. **Gumb programske ure**
   Za nastavljanje trajanja kuhanja; mikrovalovna pečica začne delovati. Vse programske ure so bolj natančne, če gumb najprej zavrtite naprej od želenega časa in nato nazaj na želeno vrednost.

Kuhanje z mikrovalovi

1. Odprite vrata in postavite jed na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.
2. S pomočjo gumba za nastavljanje moči mikrovalov nastavite ustrezno moč (gl. spodnjo razpredelnico).
3. Nastavite potreben čas z obračanjem gumba za nastavljanje časa..

Pečica začne delovati.
Če želite nastaviti krajši čas kuhanja od 2 minut, gumb programske ure obrnite naprej na večjo vrednost in nato nazaj na ustrezno vrednost.

Če želite pečico izklopiti med kuhanjem, preprosto obrnite gumb programske ure na 0..

Opomba: Po uporabi obrnite gumb programske ure nazaj na 0, sicer bo pečica še naprej delovala.

Opomba: S pritiskom na tipko Micro+ povečate moč mikrovalov z 100W na 800W.

Primer: **Kuhanje 20 minut pri moči mikrovalov 450 W**

---

1. Gumb za nastavljanje moči mikrovalov obrnite na 450 W.

2. Gumb za nastavljanje časa obrnite na 20.

3. Pečica začne delovati; delovala bo 20 minut pri moči 450 W.

Segrevanje ohlajenih gotovih jedi

- Upoštevajte navodila proizvajalca, vendar pa se vedno prepričajte, če je jed res dobro segreta. Če ne, čas segrevanja podaljšajte – podobno kot v običajni pečici.
- Jed občasno premešajte, predvsem pri segrevanju enolončnic, omak…
- Čas počivanja je zelo pomemben; ta čas je del procesa kuhanja in omogoča, da se temperatura enakomerno razporedi.

Ustrezne nastavitve moči mikrovalov

Moč mikrovalov	Primerno za:
100 W	Ohranjanje toplote
180 W	Odtaljevanje zamrznjenih živil
300 W	Počasno segrevanje, dokuhavanje enolončnic, segrevanje sirovega kolača ipd.
450 W	Srednja moč – hitrejše odtaljevanje in segrevanje enoločnic, golaža…
600 W	Srednja moč; segrevanje gotovih jedi, pečenje določenih peciv in kuhanje pudingov, pečenje mesa, perutnine…
800 W	Največja moč; segrevanje tekočin do vrelišča, kuhanje zelenjave… Segrevanje posode za hrustljavo zapečene jedi.

Uporaba žara

Postavite vrtljivo ploščo na nosilec na dnu pečice in postavite jed na kovinsko rešetko. Ta način je zelo primeren za pečenje mesa – zrezkov, zarebrnic… Ne pozabite – pečica se bo zelo segrela.

1. Izberite funkcijo 'Žar'.
2. Nastavite potreben čas z obračanjem gumba za nastavljanje časa. Pečica začne delovati.

Ko je jed pečena, obrnite gumb za nastavljanje časa na vrednost 0, če ne, bo mikrovalovna pečica še naprej delovala.

Primer: **Pečenje z žarom 40 minut**

1. Zgornji gumb obrnite na simbol za žar.
2. Gumb za nastavljanje časa obrnite na 40.
3. Pečica začne delovati s funkcijo žara.

Uporaba kombinacije mikrovalov in žara

Postavite vrtljivo ploščo na nosilec na dnu pečice in postavite jed na kovinsko rešetko. Ta način je zelo primeren za pečenje mesa – zrezkov, zarebrnic… Ne pozabite – pečica se bo zelo segrela.

1. Izberite funkcijo 'Mikrovalovi + žar'.
2. Nastavite potreben čas z obračanjem gumba za nastavljanje časa. Pečica začne delovati.

Ko je jed pečena, obrnite gumb za nastavljanje časa na vrednost 0, če ne, bo mikrovalovna pečica še naprej delovala.

Primer: **Kuhanje 30 minut pri moči mikrovalov in 450 in z grelcem za žar**

1. Zgornji gumb obrnite na simbol za kombinacijo mikrovalov in žara.
2. Gumb za nastavljanje časa obrnite na 30.
3. Pečica začne delovati; jed se kuha in peče s kombinacijo mikrovalov in žara.

Opomba:
Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se pečica izklopi. Ko ponovno zaprete vrata, se kuhanje nadaljuje. Po poteku nastavljenega časa se izklopijo mikrovalovi in žar, oglasi se zvočni signal.
V tem načinu lahko med delovanjem pečice spremenite nastavljeno moč in trajanje.

Praktični nasveti za uporabo žara

Živilo postavite na rešetko, pod njo pa podstavite krožnik, v katerega bodo kapljali sokovi in maščoba, da bo čiščenje lažje. Na polovici predvidenega časa živilo obrnite.

Živilo	Količina (teža)	Čas	Opombe
Opečeni kruh	2 rezini	4-5 minut	
Toast s sirom	4 rezine	6-7 minut	4-5 min. sam kruh, nato dodate sir za 2 min

Praktični nasveti za kuhanje z mikrovalovi in žarom

Pri pečenju govedine ali svinjine postavite meso na rešetko, tanjše dele zaščitite s folijo. Pod rešetko podstavite krožnik, v katerega bodo kapljali sokovi in maščoba, da bo čiščenje lažje. Na polovici predvidenega časa živilo obrnite.

Živilo	**Količina (teža)**	**Funkcija**	**Čas (minute)**	**Opombe**
Slanina	4 (100 g)	Combi 3	7-9	
Govedina	900 g	Samo mikrovalovi – 800 W Combi 2	25 5 – 6	Namažite z oljem, začinite s soljo in poprom. Po kuhanju pustite počivati 15 do 20 minut.
Svinjina	900 g			
Svinjske zarebrnice	2-3 (450 g)	Combi 2	20 - 25	Namažite z oljem, začinite s soljo, poprom in papriko.
Piščanec (polovica, stegna)	450 g 800 g	Combi 1 Combi 1	15 – 20 25 – 30	Namažite z oljem, začinite s soljo, poprom in papriko.
Zamrznjeni hamburgerji	4 (200 g)	Combi 2	12 – 15	
Klobase	450 g	Combi 1	10 – 15	
Ribji fileji	2 (350 g)	Combi 3	22 – 24	Namažite z oljem, začinite s soljo in poprom.
Zamrznjen krompir	2 (150 g)	Combi 2	16 – 18	

Stopnje - mikrovalovi in žar

Simbol	Nastavitev	Moč mikrovalov	Moč žara
	Žar	0 W	1000 W
	Combi 1	300 W	1000 W
	Combi 2	450 W	1000 W
	Combi 3	600 W	1000 W

Odtaljevanje zamrznjenih živil s funkcijo ❄ 180 W

Živilo	Priprava	Čas (minute) (180 W)	Čas počivanja (minute)
Kruh			
Štručka	Položite na krožnik ali papir. Na polovici predvidenega časa obrnite.	8 – 10	10 – 15
Narezana štruca	Položite na krožnik ali papir. Na polovici predvidenega časa obrnite.	10 – 13	10
2 rezini	Položite na krožnik ali papir.	45 – 60 sekund	5
1 rogljič	Položite na krožnik ali papir.	45 – 60 sekund	5
2 rogljiča	Položite na krožnik ali papir.	1 – 1 ½	5
Pecivo			
Kolač 450 g	Odstranite embalažo, postavite na krožnik	9 – 11	15 – 30
Sirov kolač 450 g	Odstranite embalažo, postavite na krožnik	9 – 11	15 – 30
Pita (s kuhanim nadevom) 450 g	Odstranite embalažo, postavite na krožnik	7 – 9	15 – 30
Piškoti 450 g	Odstranite embalažo, postavite na krožnik	7 – 9	15 – 30
Maslo 250 g	Odstranite folijo, postavite na krožnik.	3 – 4	5 – 10
Sadje			
Jagodičje 225 g	Eno plast razgrnite na plitek krožnik.	5 – 6	5 – 10
Jagodičje 450 g	Eno plast razgrnite na plitek krožnik.	7 – 8	5 – 10
Gotove jedi 400 g	Na krožniku pokrijte z drugim krožnikom ali PVC folijo. Če želite jed tudi segreti, jo 3-4 minute segrevajte pri 800 W.	7 – 8	5 – 10
Zelenjava	Odtaljevanje pred kuhanjem ni potrebno. Vso zelenjavo odtajate in skuhate pri 100-% moči (800 W).		

Praktični nasveti

- Pečico redno čistite. Vsakič obrišite tekočino, ki se vam je morda polila; ne pozabite očistiti tudi pod stekleno ploščo in notranjo stran vrat.
- Če je le mogoče, pri kuhanju v mikrovalovni pečici uporabljajte okrogle ali ovalne posode s pokrovom.
- Nikoli ne uporabljajte kovinskih posod ali posod s kovinskimi okraski ali obrobami. Tudi nekatere vrste plastike za uporabo v mikrovalovni pečici niso primerne, saj se lahko zaradi vroče hrane, ki se v njih segreva, stalijo.
- Med kuhanjem naj bo hrana pokrita. Uporabljajte steklene pokrove, krožnike ali povoščeni papir.
- Pecivo, kruh in podobna živila lahko postavite v mikrovalovno kar v košarici za kruh ali na papirnati brisači.
- Če zamrznjena živila tajate kar v vrečki, v kateri so bila zamrznjena, morate to prej odvezati ali odpreti. Živila, ki so bila zamrznjena v posodah, smete v isti embalaži odtaljevati v mikrovalovni pečici le, če je embalaža primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Odstraniti pa morate vse kovinske sponke ali žičke.
- Manjše kose aluminijaste folije uporabite, da zaščitite tanjše dele oziroma dele, ki bi se zlahka prekuhali, n.pr. piščančja krilca.
- Živila z lupino ali kožo pred kuhanjem prebodite z vilico, n.pr. krompir ali klobase. Jajc v lupini ne smete kuhati v mikrovalovni pečici, ker bi lahko eksplodirala.
- Velike, debele kose položite k robu posode; živila razrežite na kar najbolj enakomerno debele kose.
- Hrana bo bolj enakomerno kuhana, če jo boste med kuhanjem večkrat premešali.
- Vedno nastavite nekoliko krajši čas kuhanja, kot ga priporoča recept. Tako se vam hrana ne bo prekuhala. Večje količine hrane se kuhajo dlje časa!
- Zelenjavo kuhajte v zelo majhni količini vode ali brez nje.
- Uporabljate manj soli in začimb kot pri običajnem kuhanju. Začimbe boste dodali pozneje, če bo to potrebno.
- Ko izklopite pečico, pustite hrano nekaj časa počivati; tako bodo rezultati boljši.
- Preden postrežete z jedmi se vedno prepričajte, da so se dovolj segrele.
- Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice, ko jemljete hrano iz mikrovalovne pečice.

Taljenje medu
Med, ki je kristaliziral, v odprtem kozarcu postavite v mikrovalovno pečico. Segrevajte ga 2 minuti pri srednji moči mikrovalov.

Taljenje čokolade
100 g čokolade na koščke nalomite v posodo. Segrevajte jo 1 do 2 minuti pri največji moči mikrovalov in dobro premešajte.

Mehčanje ali taljenje masla
Pri največji moči mikrovalov se maslo v nekaj sekundah stali. Če ga želite samo omehčati, izberite nižjo moč mikrovalov.

Segrevanje kruha
Kruh od prejšnjega dne nekaj sekund segrevajte pri srednji moči.

Enostavno lupljenje česna
3 do 4 stroke česna 15 sekund segrevajte pri največji moči. Nato na enem koncu stisnite strok – česen bo skočil iz lupine.

Sadni sok
Iz agrumov boste iztisnili več soka, če jih najprej za 15 minut postavite v mikrovalovno pečico pri največji moči.

Pripravljanje instant hrane
Upoštevajte navodila proizvajalcev!

Čiščenje in vzdrževanje

Pečica naj bo vedno čista. Ostanki hrane, ki bi ostali v mikrovalovni pečici, bi privlačili mikrovalovno energijo in se sežgali. Tako bi se lahko učinkovitost pečice zmanjšala, pojavil bi se pa tudi neprijeten vonj.
Nikoli ne poskušajte sami spreminjati značilnosti pečice ali jo sami popravljati. To prepustite strokovnjakom s pooblaščenega servisa.

Prepričajte se, da je mikrovalovna pečica izklopljena iz električnega omrežja, preden jo začnete čistiti.

Čiščenje opreme

Dele v notranjosti poberite iz mikrovalovne pečice in jih operite z blagim čistilom. Z nosilcem vrtljive plošče ravnajte še posebno previdno.
Notranjost pečice in vrtljivi pladenj se med kuhanjem zelo segrejeta; po uporabi mikrovalovne pečice najprej počakajte, da se notranjost popolnoma ohladi.

Čiščenje notranjosti

Pečica naj bo vedno čista. Takoj po uporabi jo obrišite in očistite. Ostanki hrane na stenah, vratih in tesnilu vrat absorbirajo, mikrovalovno energijo, zmanjšujejo učinkovitost pečice in v določenih primerih poškodujejo notranjost.
Za čiščenje uporabljajte blaga tekoča čistila, toplo vodo in mehko, čisto krpo. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, čistil za električne pečice ali blazinic jeklene volne.
Trdovratne madeže boste lažje očistili, če prej v mikrovalovni 2 do 3 minute segrevate kozarec vode. Pri čiščenju si ne smete nikoli pomagati z ostrimi, koničastimi predmeti!
Če se v pečici razvije neprijeten vonj, segrevajte v njej 5 minut kozarec vode z dvema žlicama limoninega soka.

Čiščenje zunanjosti

Ko čistite upravljalno ploščo, naj bodo vrata pečice odprta. Tako je ne boste mogli nehote vklopiti.
Zunanjost pečice čistite z blagim tekočim detergentom in vodo, nato pa jo do čistega obrišite s čisto vodo in do suhega obrišite z mehko krpo.
Pri čiščenju lahko uporabite tudi čistila za okna ali večnamenska čistila za razprševanje. Nikoli pa ne smete uporabljati abrazivnih čistil in pripomočkov. Pri čiščenju pazite, da voda ne prodre v odprtine za zračenje, ker bi se tako pečica poškodovala.

Čiščenje grelca za žar

Grelec se med uporabo pečice lahko umaže – maščoba ali olje brizga nanj. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in nato obrišite grelec, da preprečite neprijeten vonj ali nastanek dima pri naslednji uporabi pečice.

Nepravilnosti v delovanju in servisiranje

Če mikrovalovna pečica ne deluje, najprej poskušajte sami odpraviti nepravilnost po spodnjih navodilih, šele nato se obrnite na pooblaščeni servis.

Če mikrovalovna pečica ne deluje pravilno:

- Prepričajte se, da so vtikač, vtičnica in varovalka brezihibni; po potrebi zamenjajte varovalko.
- Prepričajte se, da je omrežje pod tokom - v vtičnico vklopite drugi električni aparat.
- Če varovalka večkrat pregori, pokličite ustrezno usposobljenega električarja.

Če mikrovalovna pečica ne deluje v načinu za mikrovalove:

- Morda je nastavljena varnostna funkcija (nekateri modeli).
- Morda niste izbrali pravilnih nastavitev.
- Morda niso zaprta vrata. Če vrata niso zaprta, mikrovalovna pečica ne deluje.
- Morda ostanki hrane ovirajo zapiranje vrat.

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, se obrnite na pooblaščeni servis. Zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
Rezervni deli so vam na voljo pri pooblaščenih servisih za proizvode Electrolux. Ko se obrnete na pooblaščeni servis, prosimo, da navedete vaše ime in naslov, natančen opis nepravilnosti, model in serijsko številko proizvoda (navedeni na tablici s podatki) ter datum nakupa..

Pridržujemo si pravico to tehničnih sprememb brez predhodnega obvestila. Pridržujemo si pravico do tiskarskih napak.

Съдържание

Преди да започнете работа с уреда 4
Инструкции за безопасност 4
Инструкции за безопасност при готвене с грил 4
Тестване на съдовете за готвене 5
Безопасност при обработка на храните 6
Технически данни 6
Упътване за използване на съдовете за фурната и принадлежностите 7

Започване 8
Разопаковане 8
Свързване към електрическата мрежа 8
Еектрическо захранване 8
Работа с микровълновата фурна 9
Наименование и функция на различните части 9
Монтиране на въртящата се стъклена чиния 9
Контролен панел 10
Микровълново готвене 11
Упътване за настройка на мощността 11
Готвене с грил 12
Микровълново готвене и готвене с грил (комбинирано) 12
Препоръки за готвене с Грил 13
Препоръки за Микровълново готвене и Грил 13
Нива на мощност на Микровълново и Грил готвене 13
Инструкции за размразяване с (180 W) 14
Съвети за микривълново готвене 15
Грижи и почистване 16
Почистване на вътрешността 16
Почистване на външните части 16
Почистване на принадлежностите (въртяща се стъклена чиния, поставка) 16
Сервиз и резервни части 17
Условия на гаранцията 18

Поздравления за закупуването на Вашата нова микровълнова фурна.

Благодарим Ви, че избрахте този продукт на Electrolux. Убедени сме, че новата ви микровълнова фурна ще ви бъде много полезна и ще ви помогне изключително в домакинската работа. Както става с всички нови кухненски уреди, ще е необходимо известно време, за да се запознаете с всички нови функции и особености, но с течение на времето тази фурна ще стане незаменима за Вас.

Преди да започнете работа с уреда

Преди използване на микровълновата фурна прочетете внимателно и подробно ръководството. Инструкциите, които следват, ще Ви позволят да получите най-добрите резултати от новата микровълнова фурна на Electrolux .Важно е това ръководство да бъде запазено заедно с уреда за по-нататъшни справки.В случай, че продадете или дадете уреда за ползване от друго лице или ако смените жилището си и оставите уреда, уверете се, че Ръководството остава заедно с уреда за да може новият собственик да се запознае с функциите на уреда и съответните предупреждения .

Инструкции за безопасност

- Вградената система за заключване на вратата предпазва микровълновата фурна от работа при отворена врата.
- Не променяйте нищо в нея и не се опитвайте да използвате фурната при отворена врата, тъй като работата при отворена врата може да Ви изложи на микровълново облъчване.
- Не позволявайте остатъци от храна или от почистващ препарат да се събират върху уплътнителните повърхности на вратата. Вижте раздела Почистване и Поддръжка за по-подробни инструкции.
- Ако фурната е повредена не я използвайте, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
- Особено важно е вратата на фурната да бъде затворена правилно и да няма повреда на: (1) вратата (деформирана), (2.) пантите и затварящия механизъм (счупени или с недостатъчна сигурност), (3) уплътнителните ленти на вратата и повърхността срещу тях.
- Рисковано е за всеки с изключение на квалифициран сервизен техник да извършва ремонти или корекции по тази фурна. Осъществете контакт с най-близкия оторизиран сервиз при необходимост от ремонт.
- Не отстранявайте корпуса на уреда, вратата или контролния панел, тъй като това може да доведе до излагането Ви на изключително високо напрежение.
- Инсталирайте и разполагайте тази фурна само в съответствие **с “ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ”**, дадени в това Ръководство.
- Използвайте уреда по предназначението му, описано в това Ръководство. Не използвайте корозивни химикали в уреда. Специфичното приложение на този тип фурни е за готвене и размразяване на храна. Те не са конструирани за индустриална или лабораторна работа, нито за употреба в търговската мрежа, тъй като това ще направи невалидна гаранцията.
- Не използвайте фурната, когато е празна. Ако няма храна или вода, която да поглъща микровълновата енергия, магнетронната лампа може да се повреди.
- Необходим е строг надзор когато фурната се използва от деца.
- Не съхранявайте уреда на открито. Не използвайте уреда в близост до вода.
- Не се опитвайте да сушите дрехи или вестници във фурната, тъй като те могат да се запалят.
- Не използвайте вътрешността на фурната като място за съхранение. Не оставяйте продукти от хартия, съдове за готвене или храна в нея, когато не я използвате.

Инструкции за безопасност при готвене на грил

1. Стъкленият прозорец за наблюдение може да се счупи ако се разлее вода върху него при печене на грил.
2. Използвайте ръкохватки при поставяне и изваждане на храната в и от фурната. Съдовете стават много горещи, така че внимавайте да не се изгорите. Въртящата се стъклена чиния и металната поставка също стават много горещи, така че винаги използвайте ръкохватки при работа с тях.
3. Не докосвайте вътрешния или външния прозорец на фурната с метални части при поставяне или изваждане на храна във фурната. Вътрешните страни на вратата и фурната стават много горещи, така че внимавайте когато наблюдавате храната във фурната.
4. Не поставяйте въртящата се стъклена чиния или други съдове в студена вода и не се опитвайте да ги охлаждате веднага след използване.
5. Не поставяйте съдове върху фурната. Горната й част става много гореща, така че всички неща, поставени отгоре могат да бъдат повредени от топлината. Съвсем нормално е да излиза пара около вратата, да се запотява стъклото или дори да се появяват водни капчици под вратата по време на готвенето. Това е кондензация на топлината от храната и не засяга сигурността на фурната. Вратата не изолира фурната напълно.

Безопасност при използването на съдове за готвене.

Повечето стъклени, стъклено-керамични и топлоустойчиви стъклени съдове са отлични за използване в микровълновата фурна. Въпреки, че микровълновата енергия няма да затопли повечето стъклени и керамични съдове, те могат да се нагорещят при предаването на топлина от храната. Препоръчително е използването на ръкохватки за изваждане на ястията.

Инструкции за безопасност при готвене на грил

1. Стъкленият прозорец за наблюдение може да се счупи ако се разлее вода върху него при печене на грил.
2. Използвайте ръкохватки при поставяне и изваждане на храната в и от фурната. Съдовете стават много горещи, така че внимавайте да не се изгорите. Въртящата се стъклена чиния и металната поставка също стават много горещи, така че винаги използвайте ръкохватки при работа с тях.
3. Не докосвайте вътрешния или външния прозорец на фурната с метални части при поставяне или изваждане на храна във фурната. Вътрешните страни на вратата и фурната стават много горещи, така че внимавайте когато наблюдавате храната във фурната.
4. Не поставяйте въртящата се стъклена чиния или други съдове в студена вода и не се опитвайте да ги охлаждате веднага след използване.
5. Не поставяйте съдове върху фурната. Горната й част става много гореща, така че всички неща, поставени отгоре могат да бъдат повредени от топлината.Съвсем нормално е да излиза пара около вратата, да се запотява стъклото или дори да се появяват водни капчици под вратата по време на готвенето. Това е кондензация на сигурността на фурната. Вратата не изолира фурната напълно.

Тестване на съдовете

- Поставете съда за готвене във фурната заедно със стъклена чаша, напълнена до средата с вода. Нагрейте при 800 W (100%) за една минута. Ако съдът е топъл, не трябва да го използвате. Ако е само леко загрят, можете да го използвате за затопляне на храна, но не и за готвене. Ако съдът е със стайна температура, той е подходящ за готвене в микровълнова фурна Хартиени кърпички, восъчна хартия, чинии, купи, картонени кутии, опаковъчни материали за фризер и мукава са много удобни съдове. Винаги се уверявайте, че са пълни с храна, която да поглъща енергията и така да избегнете опасността от прегряване. Много пластмасови чинии, купички, кутии за съхранение на храна във фризер и найлонови опаковки могат да се използват в микровълновата фурна. Следвайте инструкциите на производителя при използване на пластмасови изделия във фурната . Избягвайте употребата на пластмасови съдове с храни, които са с високо съдържание на мазнини и захар, тъй като тези храни достигат да високи температури и могат да разтопят някои пластмаси.
  Не оставяйте фурната без наблюдение и я поглеждайте от време на време когато затопляте или готвите храна в пластмасови, хартиени или други лесно възпламеними съдове. Ако забележите дим оставете вратата затворена, изключете фурната или я изключете от контакта докато димът изчезне.
- Метални съдове или съдове с метална украса не трябва да се използват в микровълновата фурна освен ако не са специално създадени за използване в микровълнова фурна.
- Съдове с ограничени отвори, например бутилки не трябва да се използват при готвене в микровълнова фурна.
- Бъдете внимателни при махане на капак или покритие от съдове, за да избегнете изгаряния от парата.

Безопасност при обработка на храните

- Не затопляйте храна в консервни опаковки в микровълновата фурна. Винаги премествайте храната в подходящ съд. Много силно пържене на храни не трябва да се извършва в микровълновата фурна, тъй като температурата на мазнината не може да бъде контролирана и това може да доведе до рисковани ситуации.
-
- Пуканки могат да бъдат приготвени във фурната, но само в специални опаковки или съдове, създадени за този цел. Процесът на приготвяне никога не трябва да остава без наблюдение. Надупчвайте храни с кора или с мембрани без пори, за да избегнете издуването им от парата и експлодирането им. Ябълки, картофи, пилешки дробчета и жълтъци на яйца са примери за такива продукти.

Предупреждение: При загряване на течности, например супи, сосове и напитки в микровълновата фурна прегряването на течността над температурата на кипене може да стане и без появяването на мехурчета. Това може да доведе до внезапно изкипяване на горещата течност. За да избегнете това спазвайте следните инструкции:

1. Избягвайте използването на съдове с прави стени и тясна горна част.
2. Не прегрявайте продуктите.
3. Разбърквайте течността преди да я поставите в съда във фурната и по средата на времето за затопляне.
4. След затопляне оставете съда във фурната за кратко време и разбъркайте отново преди внимателно да го извадите.

- Някои продукти като цели яйца и запечатани съдове - например затворени стъклени буркани - могат да експлодират и не трябва да бъдат затопляни в тази фурна. Много рядко яйца на очи могат да експлодират по време на готвене. Винаги пробивайте жълтъка, след това покривайте и изчаквайте една минута преди да махнете покритието.

Забележка:

- Не се опитвайте да въртите с ръка въртящата се стъклена чиния. Това може да я повреди.
- Волтова дъга във фурната при микровълновата опция обикновено възниква при използване на метални съдове. Продължителното образуване обаче може да повреди уреда. Спрете програмата и проверете съда.
- Не препречвайте отворите за излизане на въздуха, разположени отгоре, отзад, отстрани и отдолу на фурната.

Не използвайте фурната за комерсиални цели.

Тази фурна е създадена единствено за работа в домашни условия.

Запазете тези инструкции

Технически данни

Външни размери	**Обем 20 литра**
Ширина 484 мм	**Захранващо напрежение 230 V, 50 Hz**
Дълбочина 376 мм	
Височина 285 мм	**Консумирана мощност**
Размери на вътрешността	**Микровълново 1300 W**
Ширина 300 мм	**Грил 1000 W**
Дълбочина 292 мм	**Изходна мощност**
Височина 195 мм	**Микровълново 800 W**
Тегло 13.5 кг	**Грил 1000 W**

Упътване за използване на съдовете подходящи за фурната и принадлежностите

За готвене с микровълнова фурна могат да бъдат използвани разнообразни съдове и материали. От гледна точка на Вашата безопасност и за да не повредите съдовете и фурната, изберете подходящите съдове и материали за всеки метод на готвене. В приложената таблица са дадени някои общи указания:

Материал	Съдове	Вид на операцията		
		Микровълново готвене	Грил	Грили Микровълново готвене
Керамика и стъкло	Съдове за пуканки	Да	Да	Да
	Топлоустойчиви стъклени съдове	Да * 1	Да	Да * 1
	Стъклени съдове с метална декорация	Не	Не	Не
	Кристално стъкло с олово	Не	Не	Не
Китайски порцелан	Без метална декорация	Да	Да	НЕ
Глинени съдове* 2		Да	Да	Да
Пластмаса	Топлоустойчиви съдове за микровълнова фурна	Да	Не	Не
	Найлонови торбички	Да		
Метал	Тавичка за печене	Не	Да	Не
	Алуминиево фолио * 3	Да	Да	Да
Хартия	Купички, чинийки, кърпички	Да	Не	Не
	Восъчна хартия	Да	Не	Не
Дърво		Не	Не	Не
Принадлежности	Поставка за грил	Не	Да	Да
	Въртяща се стъклена чиния	Да	Да	Да
	Държач	Да	Да	Да

Да : Съдове и принадлежности, които могат да се използват

Не : Съдове и принадлежности, които трябва да се избягват

* 1 само ако няма метална украса

* 2 само стъкло без метално съдържание

* 3 Забележка: Използвайте алуминиево фолио само за покриване на храна, прекомерната му употреба не е желателна.

Започване

Разопаковане

Важно: При разопаковане на фурната проверете дали уредът е здрав. При повреда или липсващи части уведомете незабавно доставчика. Фурната, нейни части или принадлежности може да са увити в защитно фолио. В този случай трябва да отстраните това фолио преди да използвате фурната. Не оставяйте опаковъчен материал на места, където малки деца могат да си играят с него. Това може да бъде опасно за тях.

Инсталиране

1. Отстранете всички рекламни етикети от вратата.
2. Инсталирайте фурната на хоризонтална повърхност. Повърхността трябва да бъде достатъчно здрава, за да издържи теглото на фурната (13.5 кг.) и поставената храна в нея. Фурната трябва да бъде стабилно разположена, за да се избегне възникването на вибрации или шум.
3. Поставете фурната далеч от топлина и вода. Излагането на топлина и вода може да понижи ефикасността на фурната и да доведе до повреди. Уверете се, че сте инсталирали фурната далеч от топлинни и водни източници.
4. Не блокирайте въздушните отвори отгоре и отстрани на корпуса и не поставяйте никакви предмети върху фурната. Ако въздушните отвори са блокирани по време на работа фурната може да прегрее и това да причини повреда. От отворите излиза горещ въздух, така че се уверете, че нищо не възпрепятства излизането му. Не позволявайте завесите да стоят между фурната и задната стена.
5. Поставете фурната максимално далеч от радио и телевизионни приемници. Тази фурна отговаря на изискванията на ЕС за подтискане на радиосмущенията*. Въпреки това могат да възникнат проблеми ако фурната се разположи прекалено близо до радио или телевизионен приемник, така че поставяйте такива уреди възможно най-далеч.
6. Ако е поставена в ъгъла, оставете разстояние от най-малко 5,0см до стените, за да спазите вентилационните изисквания.

Важно! Фурната може да бъде поставена почти навсякъде в кухнята. Уверете се че е разположена на хоризонтална равна повърхност и че вентилационните отвори, както и повърхността под фурната не са блокирани (за достатъчно проветряване).

* Тази фурна отговаря на Норматив 87/308/EEC на ЕС за подтискане на радиосмущенията.

Свързване към електрическата мрежа

Фурната се доставя с електрически кабел и щепсел за 230V, 50Hz.
Защитата чрез заземяване намалява риска в случай на късо съединение. Уверете се, че напрежението, с което работи фурната е еднакво с това в мрежата.

Важно: Ако фурната е свързана към контакта с помощта на удължителен кабел, уверете се, че кабелът е заземен.

Предупреждение! Този уред не трябва де бъде използван с незаземено електрозахранване.

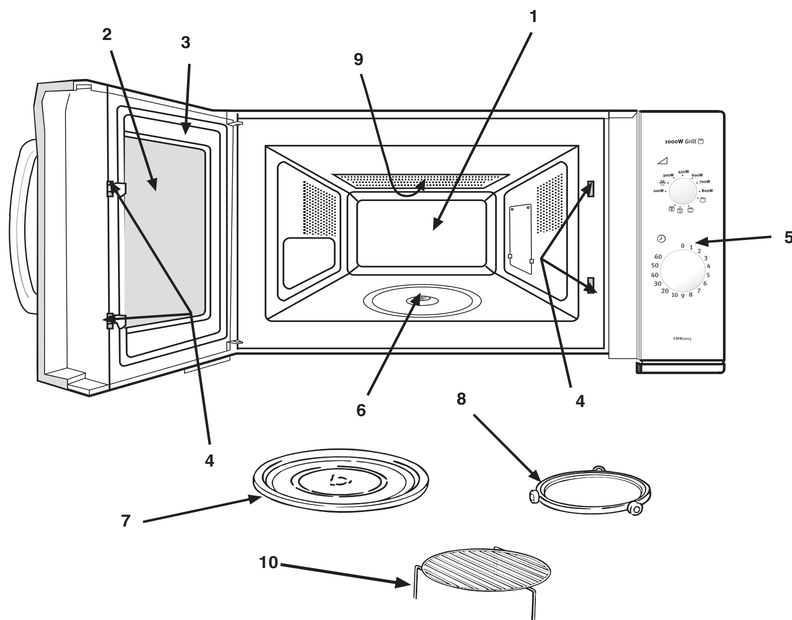
Свържете се с електротехник ако не сте сигурни относно свързването към електрическата мрежа на фурната или с осигуряването на заземяване на електрозахранването.

Този уред трябва са бъде заземен. Ако уредът е комплектован с щепсел, който е неподходящ за контакта, щепселът трябва да бъде срязан и да се постави подходящ такъв. Ако е необходимо да се смени предпазителя на щепсела, капакът на предпазителя трябва да бъде поставен отново. Ако капакът е изгубен или повреден, щепселът не трябва да бъде използван докато не се замени.

- Електрическо захранване
- Уреда се доставя със стандартен евро щепсел.
- Предупреждение !Уредът трябва да е заземен.
- Производителят не носи никаква отговорност за щети причинени от неспазване на тази мярка за безопасност.
- Ако уредът е комплектован с щепсел, който е неподходящ за контакта, щепселът трябва да бъде срязан и да се постави подходящ такъв.

Премахнете предпазителя от отстранения щепсел трябва за да се избегне опасността от повторната му употреба в друга част на Вашият дом.

Работа с микровълновата фурна



Наименование и функция на различните части

1. Отделение за готвене. Избърсвайте и почиствайте отделението след използване на фурната.
2. Стъкло на фурната. Храната може да бъде наблюдавана докато микровълновата фурна работи.
3. Врата на фурната. Вратата винаги трябва да бъде добре затворена по време на готвене.
4. Затварящ механизъм..
5. Контролен панел.
6. Задвижваща ос на стъклената чиния
7. Въртяща се стъклена чиния. Изработена от специално топлоустойчиво стъкло. Храната в подходящ съд се поставя върху тази поставка. Не използвайте фурната без стъклената чиния.
8. Държач на въртящата се стъклена чиния. Поставете държача на дъното на отделението за готвене, за да придържа въртящата се стъклена чиния.
9. Грил
10. Поставка за Грил

Монтиране на въртящата се стъклена чиния

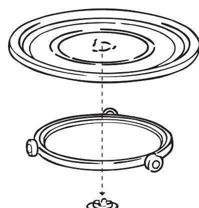
1. Поставете държача на дъното на отделението.
2. Поставете стъклената чиния върху държача както е показано на схемата. Уверете се, че главината на стъклената чиния е добре наместена върху оста . **Никога не поставяйте стъклената чиния от обратната страна.**

- Както въртящата се стъклена чиния, така и държачът винаги трябва да бъдат използвани при готвене.
- Всичката храна и съдове с храна винаги се поставят върху стъклената чиния при готвене.
- Чинията се върти и в двете посоки; това е нормално.

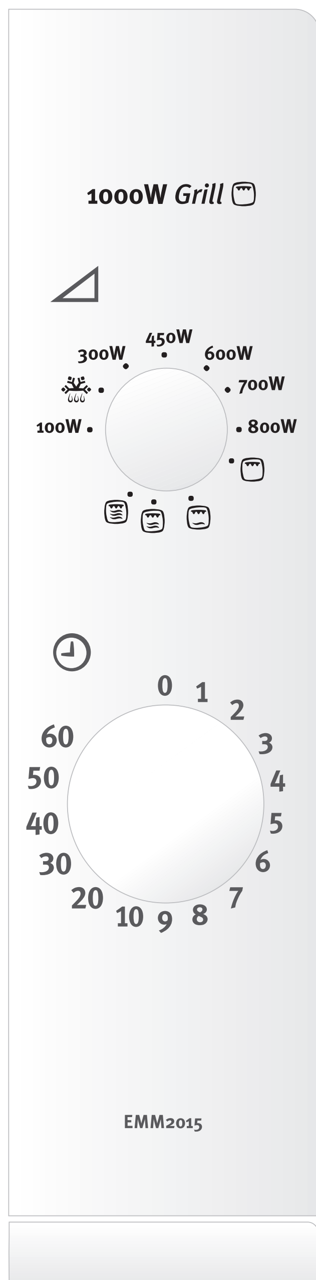
Въртяща се стъклена чиния

Ролеров държач

Задвижваща ос на стъклената чиния



Контролен панел



1. Селектор на мощността.

Регулирайте мощността за готвене на храна нс нужната мощност.

2. Копче за регулиране на времето

За да зададете нужното време.Готвенето ще започне. Всички настройки на времето ще стават по-точно ако подминете нужното време, и след това се върнете назад.

Микровълново готвене

1. **1.** Отворете вратата , сложет храната върху въртящата се чиния. Затворете вратата.
2. **2.** Настройте ключа за избор на мощност докато желаната мощност . (Виж таблицата по-долу).
3. **3.** Нагласете избраното време като завъртите ключа за избор на време до желаното време.

Фурната започва да готви .

Когато готвите за по-малко от 2 минути, завъртете ключа за по-дълъг период и след това го върнете на желаното време.

За да изключите фурната по време на работа , просто върнете таймера на 0.

Забележка: След приключване на работа с фурната се убедете , че сте върнали ключа на таймера на 0, в противен случай фурната ще продължи да функционира.

Пример : За да сготвите при 450 W за 15 минути.

1. Завъртете ключа за мощност на 450 W .
2. Завъртете ключа за време до 15.
3. Фурната ще стартира автоматично за 15 минути на 450 W.

Притопляне на студени ястия

- Препоръките на производителите на храна трябва само да се използват като основна насока. Ако, когато времето за готвене изтече, и храната не е още гореща, върнете я във фурната докато стане готова. Това става по същият начин както и при обикновената фурна.
- Винаги разбърквайте храната редовно, особено сосове и яхнии.
- Времето на престой във фурната след изтичане на времето на готвене е много важно. То е част от процеса на готвене и също позволява равномерно разпределение на топлината до храната.

Упътване за настройка на микровълновата мощността

Мощност	**Предполагаема употреба**
100 W	**Поддържане на топлина; Поддържа храната топла**
(180) W	**Размразяване**; отпускане на замразени храни
300 W	**Варене**;Довършване на готвенето на някои видове ястия като печени меса и яхнии. Печене на сладкиши и солени кексове.
450 W	**Средно**;Бързо размразяване и притопляне на на печени меса и яхнии. Печене на торти и пудинги.
600 W	**Средно**; Печене на торти и пудинги **Притопляне**; Притопляне на предварително сготвени храни **Печене на парчета месо и птици**
800W	Варене или претопляне на течности. Готвене на зеленчуци. Предварително готвене на печива

Готвене с Грил

Сложете въртящата се чиния върху носача на основата на вътрешността на фурната и позиционирайте храната на поставката за грил. Този метод е идеален за готвене на стекове, кълцано месо и други.Помнете , че фурната ще бъде гореща.

1. Нагласете ключа за мощността на Грил.
2. Настройте ключа за времето до желаното време. Микровълновата фурна започва да работи автоматично.

Забележка: След приключване на работа с фурната се убедете , че сте върнали ключа на таймера на 0, в противен случай фурната ще продължи да функционира.

Пример : За да сготвите с Грил за 15 минути.

1. Завъртете ключа за мощност на Грил.
2. Завъртете ключа за време на 15.
3. Фурната сега започва да готви автоматично за 15 минути на Грил.

Микровълново готвене и готвене с Грил

Сложете въртящата се чиния върху носача на основата на вътрешността на фурната и позиционирайте храната на поставката за грил. Този метод е идеален за готвене на стекове, кълцано месо и други.Помнете , че фурната ще бъде гореща.

1. Нагласете ключа на желаната мощност на Микровълново готвене и ниво на Грил.
2. Настройте ключа за времето до желаното време. Микровълновата фурна започва да работи автоматично.

Забележка: След приключване на работа с фурната се убедете , че сте върнали ключа на таймера на 0, в противен случай фурната ще продължи да функционира.

Пример : За да сготвите при 450 W и Грил за 15 минути

1. Завъртете ключа за мощност на (комбинирано 2).
2. Завъртете таймера на 15.
3. Фурната ще започне да готви автоматично за 15 минути на (комбинирано 2).

Забележка

Ако отворите вратата на фурната по време на готвене, фурната се изключва. За да подновите готвенето , затворете вратата.В края на времето на готвене грилът и микровълновото готвене се изключват и се чува звън.

В комбинираната опция, настройките за готвене и време могат да се променят по време на готвене.

Препоръки за готвене с грил

Всички храни трябва да се поствят в чиния върху поставката на грила.Така ще улавяте сока от готвенето и ще намалите усилията си за почистване по-късно.Обръщайте храната на половината време на готвене.

Храна	Количество Тегло	Време за готвене	Съвети
Препечени филии	2 парчета	4 –5 минути	
Хляб със сирене	4 парчета	6 – 7 минути	4 – 5 за препичане и 2 минути сиренето

Основни препоръки за Микровълново готвене и Грил

Използвайте поставката за Грил върху въртящатата се чиния за печене на телешко, свинско и по- тънки парчета месо и яйца.Сложете чиния под поставката за Грил върху въртящата се чиния за да обира сокове и течности отделени при печенето.Обръщайте храната на равни интервали по време на готвене.

Храна	Количество Тегло	Позиция на Мощността	Време за Готвене	Препоръки
Бекон	4 (100 гр.)	Сомби 3	7 – 9 мин.	
Печено телешко с кокал	900 гр.	Микровълново Готвене само 800 W	25 мин.	Намажете с олио. Подправете със сол и пипер.Оставете във фурната за 15 – 20 мин. след готвенето
Печено свинско (филе)	900 гр.	Сомби 2	5 – 6 мин.	Намажете с олио. Подправете със сол и пипер.Оставете във фурната за 15 – 20 мин. след готвенето
Свинки котлети	2-3 (450 гр.)	Сомби 2	20 – 25 мин.	Намажете с олио. Подправете със сол и пипер и паприка.
Пиле, гърди от пиле, бутчета	450 гр. 800 гр.	Сомби 1 Сомби 1	15 – 20 мин. 25 – 30 мин.	Намажете с олио. Подправете със сол и пипер и паприка.
Замразени хамбургери	4 (200 гр.)	Сомби 2	12 –15 мин.	
Наденици	450 гр. Само	Сомби 1	10 – 15 мин.	
Рибни филета	2 (350гр.)	Сомби 2	22 –24 мин.	Намажете с олио. Подправете със сол и пипер.
Замразени картофи	2 (150)гр.	Цо Комби. 2	16-18 мин.	

Нива на мощност за Микровълново и Грил готвене

Символ	Настройка	Микровълнова мощност	Грил мощност
	Грил	0 W	1000 W
	Ф Комби. 1	300 W	1000 W
	К Комби. 2	450 W	1000 W
	К Комби. 3	600 W	1000 W

Инструкции за размразяване при мощност

Някои храни като хляб и плодове могат да се размразят добре ръчно чрез тези позиции на мощността

Храна	Подготовка		Време на престой след размразяването (във фурната)
Хляб			
Малък хляб	Поставете я върху устойчив на микровълни съд или кухненска хартия. Обърнете по средата на времето на размразяване.	8 - 10 мин.	10 -15 мин.
Нарязан цял хляб	Поставете я върху устойчив на микровълни съд или кухненска хартия. Обърнете по средата на времето на размразяване.	10 –13 мин.	10 мин.
2 филийки	Поставете върху кухненска хартия.	45 – 60 сек.	5 мин.
1франзела	Поставете върху кухненска хартия.	45 –60 сек.	5 мин.
2франзели	Поставете върху кухненска хартия.	1 – 1 ½ мин.	5 мин.
Сладкиши и тестени изделия			
Кейк 450 гр	Извадете от опаковката, поставете върху чиния.	9 – 11 мин.	15 - 30 мин.
Солен кекс 450 гр	Извадете от опаковката, поставете върху чиния.	9 – 11 мин.	15 - 30 мин.
Пай (готвен) 450 гр	Извадете от опаковката, поставете върху чиния.	7 – 9 мин.	15 - 30 мин.
Сладкиши 450 гр	Извадете от опаковката, поставете върху чиния	7 – 9 мин.	15 - 30 мин.
Масло			
250 гр (един пакет)	Ако е увито във фолио, отстранете фолиото и поставете в чиния.	3 – 4 мин.	5 - 10 мин.
Плодове			
225 гр меки плодове	Поставете ги в единичен слой в плитка чиния.	5 – 6 мин.	5 - 10 мин.
450 гр меки плодове	Поставете ги в единичен слой в плитка чиния.	7 – 8 мин.	5 - 10 мин.
Готови ястия			
400 гр	Покрийте с чиния или с неизолиращо фолио. За подгряване пуснете микровълнова мощност на 100 % (800W) за 3 - 4 мин.	7 – 8 мин.	5 - 10 мин.
Зеленчуци	Не необходимо зеленчуците да се размразяват преди готвене. Всички зеленчуци могат да бъдат размразявани и да бъдат готвене на мощност 100 % (800 W).		

Съвети за микровълново готвене

- Винаги поддържайте фурната чиста - избягвайте разливане на течности и не забравяйте да почистите под стъкления поднос и вътрешната страна на вратата.
- За предпочитане е да използвате кръгли или овални съдове с капак когато готвите във фурната.
- Не използвайте метални или декорирани с метал съдове. Някои пластмасови материали могат да се разтопят и да се деформират от горещата храна.
- Покривайте храната когато готвите. Използвайте стъклен капак, чиния или устойчива на мазнина хартия.
- Сладкиши, хляб и други подобни могат да бъдат размразени направо в панера за хляб или върху хартиена кърпа.
- Ако размразена храна се затопля в собствената си опаковка, опаковката трябва да се отвори. Опаковки, съдържащи метал или метална декорация не трябва да бъдат използвани, освен ако не са специално препоръчани за използване в микровълнова фурна. Отстранете металните щипки или телени връзки.
- По-малки парчета алуминиево фолио могат да се използват за покриване на места, които лесно прегарят, напр. пилешки крачета.
- Храна с кора или кожа трябва да бъде пробождана с вилица - напр. картофи и наденица. Не варете яйца в микровълновата фурна, тъй като могат да експлоадират.
- Поставяйте големите дебели парчета близо до външната страна на съда и се опитвайте да нарежете храната на равномерни парчета. Винаги поставяйте храната в средата на фурната.
- Храната ще бъде равномерно изпечена ако я разбърквате или я обръщате няколко пъти.
- Винаги задавайте по-кратко време за готвене от указаното във Вашата рецепта, за да избегнете прекалената обработка на храната. Колкото по-голямо е количеството храна, толкова повече време отнема приготвянето й.
- Използвайте малко или въобще не слагайте вода за зеленчуците.
- Използвайте по-малко сол и подправки, отколкото при "нормалното" готвене.
- Слагайте подправките по – късно по време на готвене..
- Оставяйте храната да престои във фурната няколко минути след като програмата е приключила, за да получите по-добри резултати.
- Винаги се уверявайте, че храната е цялостно затоплена преди да я сервирате.
- Използвайте ръкохватки, когато изваждате ястията и храната от фурната.

Още съвети за готвене с микровълнова фурна

- **Размекване на мед**

  Ако имате буркан с мед, който е кристализирал, махнете капачката и поставете буркана във фурната на средна мощност за около 2 минути.

- **Разтопяване на шоколад**

  Начупете 100 гр. шоколад на блокчета и ги поставете в купа ,загрейте на висока мощност за 1 – 2 минути и разбъркайте добре.

- **Размекване или разтопяване на масло**

  Разтопяването отнема няколко секунди при висока мощност.Размекването става нежно при ниска мощност.

- **Освежаване или претопляне на хляб**

  Използвайте средна мощност за няколко секунди.

- **По – лесно белене на чесън**

  Затоплете 3 – 4 скилидки чесън на висока мощност за 15 секунди.Стиснете от едната страна докато скилидката изкочи навън.

- **Плодов сок**

  Цитрусовите плодове пускат повече сок ако плодовете са предварително затоплени при висока мощност за 15 секунди.

- **Овесена каша**

  Овесена каша лесно се готви в чинията за сервиране без да се налага да миете лепкави тигани при стандартното и приготвяне.Следвайте инструкциите на производителя на храната.

Грижи и почистване

Фурната винаги трябва да бъде чиста. Остатъци от храна поради разливания или пръски привличат микровълновата енергия, което може да доведе до изгарянето на остатъците. Това може да намали ефикасността на фурната и да доведе до появяването на лоши миризми. Не се опитвайте да си играете или да извършвате регулиране и ремонти на която и да е част от фурната. Ремонтите трябва да бъдат извършвани само от квалифициран сервизен техник.

Уверете се, че фурната е изключена или че щепселът е изваден от контакта преди почистване.

Почистване на принадлежностите (въртяща се стъклена чиния и аксесоари)

Почиствайте ги с мек препарат след изваждането им от отделението. Държачът на диска трябва да бъде обработен внимателно.

Предупреждение: Вътрешността на фурната и въртящата се стъклена чиния стават много горещи, за това не ги докосвайте веднага след използване.

Почистване на вътрешността

Винаги поддържайте вътрешността на фурната чиста. Избърсвайте незабавно разлети течности и пръски. Замърсявания, които остават по стените на фурната, лентата и повърхността на вратата поглъщат микровълнова енергия, намаляват ефикасността на фурната и могат да повредят вътрешните стени. Използвайте мек течен препарат за почистване, топла вода и мек чист парцал за отстраняване на замърсяванията.

Никога не използвайте абразивни почистващи вещества, почистващи вещества за фурни в промишлеността или стоманени телчета за почистване на която и да е част от фурната.

За по-лесно почистване на трудноотстраними петна поставете да заври в микровълновата фурна чаша с вода за 2 или 3 минути.

Никога не използвайте нож или други пробори за отстраняване на петна от повърхностите на фурната.

За премахване на миризми от вътрешността на фурната оставете в нея да ври чаша с вода и две лъжички лимонов сок в продължение на 5 минути.

Почистване на външната част

Отворете вратата на фурната, когато почиствате контролния панел. Това ще предотврати случайно включване на фурната. Трябва да почиствате външните повърхности на фурната с мек течен препарат за почистване. След това минете с чиста вода за отстраняване на евентуално останал препарат. Подсушете с мек парцал.

Могат да бъдат използвани почистващи препарати за стъкла или препарати за обща употреба. Никога не използвайте абразивни почистващи вещества, телчета или твърди химикали за почистване на външните повърхности на фурната. За да предотвратите повреждането на работните части не позволявайте попадането на вода във вентилационните отвори.

Почистване на принадлежностите (въртяща се стъклена чиния, поставка)

Почиствайте ги с мек препарат след изваждането им от отделението. Държачът на диска трябва да бъде обработен внимателно.

Предупреждение: Вътрешността на фурната и въртящата се стъклена чиния стават много горещи, за това не ги докосвайте веднага след използване.

След – продажбен сержиз и резервни части

Ако уредът не работи добре, направете следните проверки преди да се свържете със След – продажбения сервиз.

Ако фурната не стартира:

- Проверете дали уреда е включен към електрическата мрежа.
- Проверете дали щепсела е правилно поставен.
- Ако е възможно подменете предпазителя в щепсела с друг със същия номинал и проверете дали щепсела е сглобен правилно.
- Проверете дали всички ключове по ел. веригата са във включена позизия.
- Проверете дали стенният контакт работи като включите друг уред в него ,за който знаете със сигурност, че работи.
- Проверете бушоните във таблото с бушони.

Ако фурната е захранена с електричество но не оперира:

- Устройството за детска безопасност може да е включено (опция в някои

  модели).
- Проверете дали фурната е правилно настроена.
- Проверете настройките/процедурите дадени в книгата с инструкции.
- Проверете дали вратата е затворена добре. (Ако чати от храна или други обекти залепнат на пътя на вратата, тя няма да се затвори добре и фурната няма да готви).
- Проверете дали бутона за старт е активиран.

Ако уреда все още не работи след горните проверки, свържете се с местният сервиз на Electrolux .Адресите могат да се намерят на следващите страници на тази книжка.

Важно:

Ако повикате техник за един от по-горните проблеми или за причинена от некоректен монтаж или експлоатация повреда, сметка ще бъде начислена дори ако уреда е все още в гаранция.

Когато търсите помощ от след-продажбеният сервиз , ще бъдете помолен за следната информация:

1. Вашето име, адрес и пощенски код
2. Вашият телефонен номер
3. Ясни и кратки детайли за повредата
4. Номера на модела
5. Серийният номер
6. Дата на закупуване

Ние Ви препоръчвам да попълните информацията по-долу, за да се улесните при евентуална нужда.

Номер на модела:..

Сериен номер:..

Дата на закупуване:...

Ако уреда е все още в гаранция,трябва да сте сигурни , че съответните проверки са направени , защото сметка ще бъде начислена ако повредата не е механична или електрическа.

Моля помнете, че вашето доказателство за покупка ще бъде поискано за всякакви работи по уред в гаранция.

Резервни части

Резервни части могат да се поръчат чрез Вашият след-продажбен сервизен център.

Обслужване на клиенти

За всякакви запитвания за Вашият уред Electrolux или за друга информация за Electrolux продукти, свържете се с Центъра за работа с клиенти по пощата или телефона.

Условия на гаранцията

Electrolux предлага следните гаранции при закупуване на уреда:

1. Гаранцията е валидна за 24 месеца от момента на закупуване на уреда от новият му собственик, което се потвърждава от фактура за продажба или друг подобен документ.Гаранцията не важи за случай на уред използван за комерсиални цели.
2. Гаранцията покрива всички части и компоненти, които са се повредили вследствие на погрешен монтаж или некачествени части.Гаранцията не покрива уреди, които са се повредили или не работят добре поради злоупотреба, повреди при инциденти, занемаряване, погрешен монтаж , неоторизирана модификация или опити за поправка, комерсиална употреба, повреда възникнала от неспазване на инструкциите и препоръките от тази книжка.Тази гаранция не покрива части като крушки, подвижни стъклени и пластмасови аксесоари.
3. Ако са нужни поправки от гаранцията, купувачът трябва да информира най – близкия сервиз (Electrolux сервиз или оторизиран такъв). Electrolux си запазва правото да уговаря мястото за отстраняване на повредата (в т.ч. домът на собственика, място на инсталацията или сервиза).
4. Гаранцията или безплатната подмяна включват както работата така и частите.
5. Поправките направени по време на гаранцията не удължават срока на самата гаранция.Части свелени по време на поправка в гаранция стават собственост на Electrolux.
6. Статута и правата на купувача не са зесегнати от тази гаранция.

Европейска гаранция

Ако се преместите в друга държава в Европа, то гаранцията продължава да важи и в новия Ви дом със следните условия:

- Гаранцията стартира от момента на закупуване на уреда.
- Гаранцията е със същата продължителност и условия на труд иподмяна на частите , които съществуват в новата страна за тази марка продукти.
- Тази гаранция се отнася до Вас и не може да се прехвърля на друг ползувател.
- Вашия нов дом е в рамките на Европейския съюз (ЕС) или Европейската зона за свободна търговия.
- Този уред е монтиран и използван според инструкциите и се ползва само в домакинството, т.е. нормална домакинскаработа.
- Този продукт е монтиран според условията в новата страна.

İÇİNDEKLİER

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce....................................... 3

Emniyet Talimatları.. 3
Izgarada pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri........................ 3
Mutfak Gereçlerinin Kullanıma uygunluğunun Denenmesi.................... 4
Yiyeceklerin emniyeti.. 4
Fırın kapları ve aksesuarlar kılavuzu.. 5

Teknik Veriler.. 5

Çalıştırmaya Hazırlanması.. 6
Ambalajın açılması.. 6

Yerleştirme.. 6
Şebekeye bağlantı.. 6
Elektrik Bağlantıları.. 6

Cihazın Özellikleri ve Çalıştırılması... 7

- Parçaların fonksiyonları.. 7
- Döner tablanın montajı... 7
- Kontrol paneli... 8
- Mikrodalga ile pişirme.. 9
- Mikrodalga güç ayarları.. 10
- Izgarada pişirme.. 10
- Mikrodalga ve Izgarada pişirme... 10
- Izgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler... 11
- Mikrodalga ve Izgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler......................... 11
- Mikrodalga ve Izgara güç seviyeleri... 11
- (180 W) kullanan Defrost (Buz çözme) talimatları............................ 12
- Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar.. 13
- Bakım ve Temizlik... 14
- Aksesuarların temizlenmesi (Dönertabla ve destek)......................... 14
- İç kısmın temizlenmesi... 14
- Dış kısmın temizlenmesi.. 14
- Izgaranın bakımı ve temizlenmesi.. 14

Cihazınızın kullanım ömrü 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

ELECTROLUX AŞ
Tarlabaşı Cd.No 35 Taksim / İSTANBUL
TEL : 0 212 293 10 20 FAX : 0 212 251 9144
ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI : 0 800 211 60 32

Yeni mikrodalga fırınınızı satın aldığınız için sizi kutlarız

Bir Elektrolux ürününü seçtiğiniz için size teşekkür ederiz. Yeni mikrodalga fırınınızı çok faydalı bulacağınıza ve size büyük faydası olacağına inanıyoruz. Tüm yeni mutfak aletlerinde olduğu gibi, tüm yeni fonksiyonları ve özellikleri öğrenmek zaman alacak ancak bu fırın sizin için gerekli olacaktır.

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce

Bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Yeni Elektrolux mikrodalga fırınınızdan en iyi biçimde yararlanabilmeniz için, aşağıdaki talimatlar hazırlanmıştır, bunları dikkatlice okuduğunuzdan emin olunuz.
Bu kullanım kılavuzunu sürekli bir başvuru kaynağı olarak saklamayı unutmayın. Cihazı bir başkasına verir ya da satarsanız, veya oturduğunuz evden taşınıp orada bırakırsanız, her zaman kullanım kılavuzunu fırın ile birlikte verilmesine veya yeni sahibinin kullanma talimatlarını öğrenmesine dikkat edin. Lütfen fırını kullanmadan önce kılavuzu baştan sona okuyun ve içindeki talimatlara uyun.

Emniyet Talimatları

- Gömme emniyet kilit anahtarları, mikrodalga fırının kapısı açık olduğunda çalışmasına engel olur.
- Kapının siviç düğmelerini kurcalamayın ve fırın kapı açıkken kullanmaya çalışmayın. Çünkü fırının kapısı açık olduğunda mikrodalga enerjisi dışarı yayılır
- Besinden sıçrayan veya dökülen parçaların, yada temizleyici artıklarının fırın kapısının tam olarak kapanmasını sağlayan bölgeleri kirletmemesine özen gösterin. (Temizlik ve bakım bölümüne bakın.)
- Fırın hasarlı olduğu takdirde yetkili servis personeli tarafından onarılana dek mikrodalga fırın çalıştırılmamalıdır.
- Fırın kapısının düzgün olarak kapanması ve (1) kapı (eğrilmiş) (2) menteşeler ve kilitler (kırılmış veya emniyetsiz), (3) kapı sürgüleri ve sızdırmaz yüzeylerde hasar olmaması özellikle önemlidir.
- Her ne şart altında olursa olsun, cihazı ken-di başınıza tamir etmeye çalışmayın. Deneyimsiz kişiler tarafından yapılan tamirler yaralanmaya veya ciddi hasarlara sebep olabilir. Yetkili Servis ile temas kurunuz.
- Hiç bir zaman dış muhafazayı, fırın kapısını veya kontrol panelini çıkarmayın. Aksi takdirde yüksek gerilime çarpılabilirsiniz.
- Fırının tesisatını veya yerleştirilmesini bu kılavuzdaki “tesisat talimatlarına” uygun olarak yapın.
- Cihazı sadece bu kılavuzda belirtilen doğrultuda kullanın ve fırını metal eritici kimyasal maddelerle temas ettirmeyin. Bu tip fırınlar, sadece besinleri ısıtmak, pişirmek veya donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için tasarlanmıştır. Cihaz endüstriyel, bilimsel yada ticari amaçla kullanılmak üzere tasarlanmamış olup, bu gibi kullanımlar halinde garanti süresi iptal edilecektir.
- Hiç bir zaman fırını boş olarak kullanmayın. Eğer besin veya su, mikrodalga enerjisini emmezse magnetron borusu zarar görebilir.
- Çocukların mikrodalga fırını emniyetle kullanmaları ve düzensiz kullanımın tehliklerini anlayabilmeleri için yeterli talimatlar verildiğinde başlarında bir yetişkin olmadan kullanmalarına izin veriniz.
- Cihazı uzun süre bina dışında tutmayın ve ıslak yerlerde kullanmayın.
- Mikrodalga fırında, bez veya gazete kurutmayınız.Bunlar alev alabilirler.
- Fırının iç kısmını saklama amacı ile kullanmayın.Kağıt ürünlerini, pişirme kaplarını veya fırının kullanılmadağı anlarda fırının iç kısmında yiyecekleri bırakmayın.

Izgara ile pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri

1. Klasik pişirme veya Izgara donanımını kullanırken fırın üzerine su sıçrarsa, kapak camını kırabilir.
2. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, fırın eldiveni kullanın. Kaplar fırında çok ısınabilirler, elinizi yakmamaya özen gösterin. Bu donanım kullanıldığında döner tabla ve metal ızgara çok ısındığından, elinizin yanmaması için gene bir fırın eldiveni takın.
3. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, kapak camlarının iç ve dış kısmına metal bir şey değmemesine dikkat edin. Kapının içi ve fırın çok ısındığından, gerekli önlemleri alın.
4. Döner tablayı ve kapları, ısıtma ve pişirme işlemlerinden sonra soğuk suya sokmayın ve çabuk soğutmak için uğraşmayın.
5. Fırının üstüne herhangi bir şey bırakmayın. Fırının üstü çok ısındığından üzerine bıra-

kılan eşyanıza zarar gelebilir. Pişirme süresince kapının etrafından buhar çıkması veya kapının alt bölümünde su damlacıkları-nın oluşması çok doğaldır. Bu su damlacık-ları fırının güvenliğini olumsuz olarak etkile-mez. Kapının fırın boşluğuna tam bir yalıtım sağlamasından özellikle kaçınılmıştır.

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.
- Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşabilir.Böyle durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanır. Sürekli ark fırınınıza zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol ediniz.
- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altında yerleşik hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

Mutfak Gereçlerinin Kullanıma Uygunluğunun Denenmesi

- Yarısına kadar su doldurulmuş pişirme kabını mikrodalga fırına koyun. 1 dk süresince (**750W**) (%100) gücünde ısıtın. Eğer pişirme kabı sıcaksa onu kullanmamalısınız. Eğer biraz sıcaksa besinleri pişirmek için değil tekrar ısıtmak için kullanılabilir. Eğer tabak oda ısısında ise o zaman pişirme kabını mikrodalga fırında kullanabilirsiniz.
- Kağıt peçete, mumlu kağıt, kağıt havlular, tabaklar, fincanlar, mukavvalar, dondurucu sargıları ve kartonlar mikrodalgaya gayet uygun mutfak gereçleridir. Bu kapların enerjiyi emmesi ve bu yüzden aşırı ısınma olasılığının bulunmaması için, mutlaka besinle dolu olmalarına dikkat edin.
- Çok sayıda plastik tabak, fincan, dondurucu kapları ve plastik sargılar da mikrodalga fırında kullanılabilir. Plastik kapları fırında kullanırken, üreticisinin talimatlarına uyun. Yüksek oranda yağ ve şeker içeren yiyecekleri plastik kaplarda fırına koymayın. Çünkü bu tür yiyecekler çok ısınır ve bazı plastik kapları eritebilirler.
- Fırını çalışır durumda bırakıp gitmeyin. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı kaplarda besin ısıtır veya pişirirken durumu zaman zaman gözlemleyin. Eğer duman çıkarsa, fırının kapağını kapalı tutun ve duman kesilinceye kadar elektrik bağlantını kesin.
- Metal mutfak ve metal desenli mutfak kapları mikrodalga fırında kullanılmaları için özel olarak tavsiye edilmedikçe kullanılmalıdır.
- Ağzı dar olan kapları örneğin şişeleri, mikrodalga fırında ısıtmayınız. Fırından yeni çıkmış kapların kapağını yada tabakların üzerine örttüğünüz kapağı açarken dikkatli olun. Çünkü çıkan buhar yanıklara neden olabilir.

Yiyeceklerin Emniyeti

- Yiyeceği teneke kutu ile mikrodalga fırında ısıtmayın.Daima uygun bir kaba taşıyın.
- Mikrodalga fırında yağlı kızartma yapmayın. Çünkü yağın sıcaklığı denetlenemez, tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Mikrodalga fırında mısır patlatılabilir.Ama yalnızca özel ambalajlarda veya bu amaç için özel olarak tasarlanmış mutfak gereçleri içinde hazırlanabilir. Bu pişirme işlemi başında beklemeden asla yapılmamalıdır.
- Buhar oluşumunu ve yanmayı önlemek için gözenekleri olmayan yiyeceklerin derilerini veya zarlarını kesin. Elma, patates, tavuk ciğerleri ve yumurta sarısı kabuklarının sıyrılması gereken yiyeceklere örnektir.

UYARI: Mikrodalga fırında, sıvıları ısıtırken, örneğin, çorba, soslar ve içecekler, sıvı hiç kaynamadan birdenbire kaynama noktasının üzerinde bir ısıya yükselebilir. Böyle bir durum ani bir kaynamaya neden olabilir. Bu ihtimale karşı aşağıdaki önlemler alınmalıdır.

1. Kenarı düz ve dar ağızlı kaplar kullanmayın.
2. Besinleri aşırı ısıtmayın.
3. Fırına kabı koymadan önce içindeki sıvıyı karıştırın ve normal ısıtma süresinin yarısında karıştırma işlemini tekrarlayın.
4. Isıtma süresi sona erdiğinde, kabı fırının içinde kısa bir süre bırakın ve sıvıyı bir kez daha karıştırdıktan sonra kabı dikkatlice fırından çıkarın.

- Sağlam yumurta ve sızdırmaz kaplar gibi bazı ürünler, örneğin, kapalı cam kavanozlar patlayabilir ve bu fırında ısıtılmamalıdır. Nadiren, sıcak suya kırılıp pişirilmiş yumurtalar pişirme esnasında patlayabilir. Daima yumurta sarısının zarını delin ve kaptan çıkarmadan önce 1 dk bekletin.

NOT :

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.

Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşmasına neden olabilir. Böyle durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanır.Sürekli ark fırınınıza zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol edin.

- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altındaki hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

Cihazı kesinlikle ticari amaçla kullanmayın.

Cihaz sadece ev kullanımına yönelik olarak üretilmiştir. **Bu kullanım kılavuzunu saklayınız.**

Fırın Kapları ve Aksesuarlar Kılavuzu

Fırın kapları ve malzemeleri mikrodalga fırında pişirme amacı ile kullanılabilirler.Güvenliğiniz, fırın ve kaplarınızın hasar görmesini önlemek için her bir pişirme metodu için uygun kapları ve malzemeleri seçiniz. Aşağıdaki liste, genel bir kılavuzdur.

Malzeme	Kaplar	Pişirme Konumu		
		Mikrodalga Pişirme	Izgarada pişirme	Kombine pişirme
Seramik ve Cam	seramik eşya	EVET	EVET	EVET
	Isıya dayanıklı cam eşya	EVET*1	EVET	EVET*1
	Metal işlemeli cam eşya	HAYIR	HAYIR	HAYIR
	İletken kristal cam	HAYIR	HAYIR	HAYIR
Çin Porseleni	Metal işlemesiz	EVET	EVET	HAYIR
Çanak çömlek*2		EVET	EVET	EVET
Plastik	Mikrodalga fırın ısı geçirmez kılıf	EVET	HAYIR	HAYIR
	Plastik sargı	EVET		
Metal	Metal pişirme tavası	HAYIR	EVET	HAYIR
	Aluminyum folyo*3	EVET	EVET	EVET
Kağıt	Fincanlar tabaklar, havlular	EVET	HAYIR	HAYIR
	Mumlu kağıtlar	EVET	HAYIR	HAYIR
Ağaç tahta		HAYIR	HAYIR	HAYIR
Aksesuarlar	Izgara kılavuzu	HAYIR	EVET	EVET
	Dönertabla	EVET	EVET	EVET
	Dönertabla desteği	EVET	EVET	EVET

EVET : Kullanılacak kap ve aksesuarlar HAYIR: Kullanılmayacak kap ve aksesuarlar
*1 Yalnızca metal kenar mevcut değilse
*2 Yalnızca metal içeren cam mevcut değilse
*3 NOT : Koruma amaçları için yalnızca alüminyum folyo kullanın, aşırı kullanın ark oluşumuna sebep olur.

Teknik Bilgiler

Ölçüler	Genişlik	489 mm	Güç kaynağı	230V, 50 Hz
	Derinlik	406 mm	Sigorta	16 A
	Yükseklik	275 mm	Güç tüketimi	Mikrodalga 1100W
Fırın boşluğu	Genişlik	329 mm		Izgara 1000W
	Derinlik	315 mm	Güç çıkışı	750W
	Yükseklik	200 mm	Izgara	1000W
Ağırlık		15 kg		
Hacim		20 litre		

Çalıştırmaya hazırlanması

Ambalajın açılması

NOT : Fırının ambalajını açtığınızda, cihazın hasarsız olduğunu kontrol edin. Hasar veya eksik parçalar derhal yetkili satıcıya bildirilmelidir.Fırın, fırının parçaları veya aksesuarları koruyucu bir folyo ile sarılabilir. Küçük çocukların ambalaj malzemesi ile oynaması tehlikeli olabileceğinden malzemeyi ortada bırakmayınız.

Yerleştirme

1. Herhangi promosyon etiketini cihazdan sökün.
2. Fırın, düz bir zemin üzerine yerleştirilmelidir. Yüzey, fırının 15 kg lık ağırlığını ve içindekileri taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.Titreşim ve gürültüyü engellemek için fırın sabit bir konumda olmalıdır.
3. Fırının ısıdan ve sudan uzak tutulması gerekir. Isıya ve suya maruz kalma fırının verimini azaltır ve bozulmasına yol açar bu nedenle, fırını ısı ve su kaynaklarından uzakta monte ettiğinizden emin olunuz.
4. Dolabın üzerinde ve yan tarafındaki hava girişlerini tıkamayın ve fırının en üstüne herhangi malzemeyi koymayınız. Çalışma esnasında hava girişleri tıkanırsa, fırın ısınabilir ve bu da bozulmaya sebep olabilir. Sıcak hava, hava deliklerinden kaçabilir bu nedenle, hava girişlerini tıkamamaya veya fırın ile arka duvar arasına perdelerin gelmemesine özen gösterin.
5. Fırını, mümkün olduğunca radyo ve TV'lerden uzağa yerleştirin. Bu fırın, radyo parazitlerinin bastırılmasına ait ECC talimatlarına uygundur, ama bazı parazitler, bir radyo veya TV'ye yakın yere yerleştirildiğinde ortaya çıkabilir, bu nedenle, mümkün olduğunca radyo ve TV'leri fırından uzakta tutun.
6. Fırın, bir köşeye yerleştirildiği takdirde duvarın sağ kenarından itibaren en az 10 cm lik bir mesafe bırakınız.

ÖNEMLİ : Fırın, mutfağın herhangi bir yerine yerleştirilebilir. Fırının, düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden ve hava delikleri ile fırının altındaki yüzeyin (yeterli havalandırma için) tıkalı olmadığından emin olunuz.

* Bu cihaz, radyo parazitlerinin bastırılması ile ilgili ECC yönergesi No 87/308 ile uyumludur.

Şebekeye bağlantı

Fırın elektrik kablosu ve 240 V / 50Hz, topraklı priz ile birlikte verilir.
Kısa devre meydana geldiği takdirde toprak koruması riskleri azaltır. Fırının voltajının elektrik besleme kaynağının voltajı ile uyumlu olduğunu kontrol ediniz.

NOT : Fırın, bir uzatma kablosu ile prize takılı ise, kablonun topraklı olduğundan emin olunuz.

UYARI! Bu cihaz, toprak hattı olmayan güç kaynağı üzerinde kullanılmamalıdır. Besleme kaynağının topraklanması ve fırının elektrik bağlantısı hususunda kendinizden emin değilseniz, bir elektrikçi ile temas kurunuz.
Bu cihaz, topraklı olmalıdır. Bu cihaz, prizin uygun olmadığı ve elektrik tesisatında kullanılan kabloların yetersiz olduğu bir tesisata takılacaksa,fişin kesilmesi ve uygun fişin takılması gerekir. Böyle bir durumda sigortanın değiştirilmesi gerekiyorsa sigorta kapağının tekrar yerine takılması gereklidir. Sigorta kapağı kayıp veya hasarlı ise, yeni bir parça elde edilene dek fiş kullanılmamalıdır.

Elektrik Bağlantıları

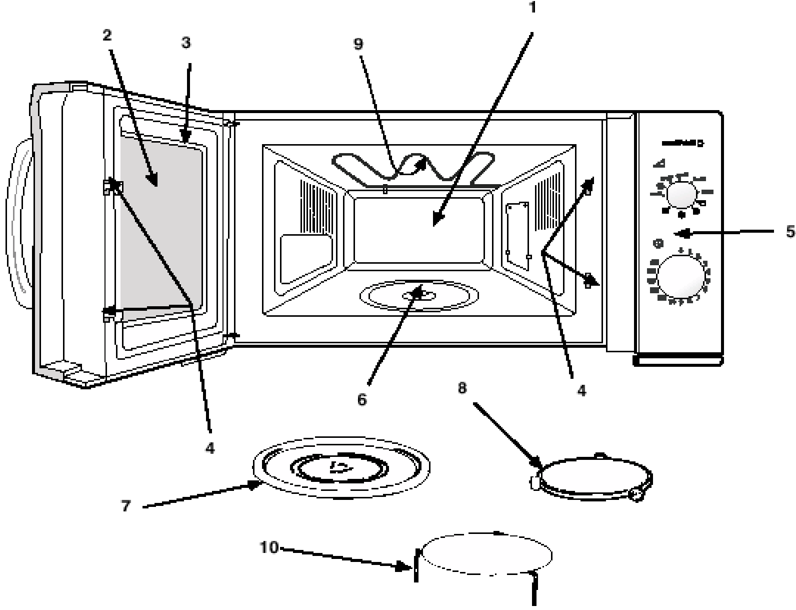
Bu cihaza uygun olarak 2 uçlu fiş verilmelidir.

UYARI : BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR
Bu emniyet önlemleri yerine getirilmediği takdirde İmalatçı sorumluluk kabul etmez.

- Cihazınıza takılı olan fiş prizinize uygun değilse, fişin kesilmesi ve uygun olan bir fişin takılması gereklidir.

Kesilen fişten sigortayı çıkarın. Kesilmiş fiş, evinizin başka bir yerinde 13 Amperlik bir prize takılması halinde şok tehlikelerini önlemek için çöpe atılması gerekir.

Cihazın Özellikleri



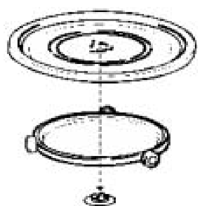
Parçaların Fonksiyonları

1. Besinlerin pişirildiği bölüm, fırını kullandıktan sonra iç kabini temizleyin ve siliniz.
2. Fırının içini gösteren pencere. Mikrodalga fırın çalışırken besinin durumu gözlemlenebilir.
3. Fırın kapağı. Pişirme işlemi esnasında kapı daima sıkıca kapalı olmalıdır.
4. Kapı mandalı ve kapının iyice kapanmasını sağlayan kilit yuva sistemi
5. Kontrol Paneli
6. Döner tabla için motor aksı
7. Dönertabla.Özel ısıya dayanıklı camdan yapılmıştır. Uygun kaptaki besinler bu tepsiye yerleştirilir. Dönertabla olmadan fırını kullanmayınız.
8. Dönertabla desteği. Dönertablayı desteklemek için pişirme bölmesinin zemini üzerine yerleştiriniz.
9. Izgara
10. Izgara rayı

Dönertablanın Montajı

1. Dönertabla desteğini fırın kabininin altına yerleştirin.
2. Dönertablayı aşağıdaki gibi dönertabla desteğinin üstüne yerleştirin. Dönertabla göbeğinin dönertabla şaftına emniyetli şekilde kilitlendiğinden emin olunuz. **Asla dönertablayı ters yönde yerleştirmeyiniz.**

- Hem dönertabla hem de desteği daima pişirme esnasında kullanılmalıdır.
- Tüm yiyecekler ve yiyecek kapları pişirme için dönertablanın üzerine yerleştirilmelidir.
- Döner tabla, çalışması esnasında saat dönüş yönünde veya aksi yönde de dönebilir

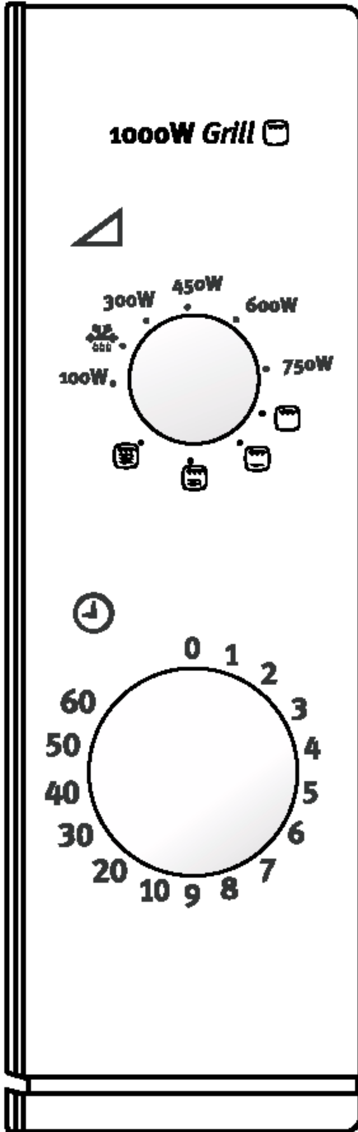


Dönertabla

Destek Parçası

Aks

Kontrol Paneli



1- Güç seçici
Yiyeceğiniz için doğru güç seviyesini seçmek için bu düğmeyi ayarlayınız.

2 – Zamanlayıcı
Arzu edilen pişirme süresini ayarlayın. Pişrme işlemi başlayacaktır.

Mikrodalga ile Pişirme

1. Kapağı açın, yemeği dönertabla üzerine koyun. Kapağı kapatın.

(Aşağıdaki tabloya bakınız)

3. Zamanlayıcı ile istediğiniz pişirme

süresini ayarlayın.
(Fırın pişirmeye başlayacaktır).

Pişirme süresi 2 dk.dan daha az ise daha uzun bir süre için zamanlayıcıyı döndürün ve sonrada arzu edilen süreye geri getirin.

Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken Zamanlayıcıyı 0'a getirmektir.

Not: Kullanımdan sonra Zamanlayıcıyı 0'a getirdiğinizden veya fırının çalışmasına devam etmediğinden emin olun.

Örnek: 450 W güçte 20 dakika pişirme.

1. Güç seçicisini 450 W'a çevirin.
2. Zamanlayıcıyı 20'ye çevirin.
3. Fırın 450 Watt'ta 15 dakika süresince kendiliğinden pişirmeye başlayacaktır.

Donmuş besinleri yeniden ısıtma

- Yiyecek üreticisinin pişirme süresi yalnızca kılavuz olarak kullanılmalıdır**.** Belirtilen Pişirme süre dolduğu takdirde yiyecek çok sıcak değildir**,** yiyeceği fırına geri koyun ve pişene kadar fırında bekletin. Klasik pişirme usülünde olduğu gibi yapınız.
- Yiyeceği daima düzenli olarak karıştırınız özellikle sos ve güveçleri.
- Bekleme süresi çok önemlidir, pişirme sürecinin bir parçasıdır ve yiyeceğin içerisinde dengeli bir sıcaklığa izin verir.

Mikrodalga Güç Ayarları

Güç Ayarı	Önerilen Kullanım
100W	**Sıcak Tutma:** Yiyecekleri sıcak tutar.
180W	**Defrost** Donmuş yiyeceklerin buzunu çözer.
300W	**Yavaşça Kaynatma:** Güveçte yapılan bazı kızartma, güveç ve yahnileri tamamlayıcı pişirme. Fırında muhallebi veya peynirli kek
450W	**Orta:** Güveç ve Yahnilerin hızlı defrost(buz çözme) ve tekrar ısıtma işlemlerinde Orta:Fırında muhallebi ve süngerimsi pudingler
600W	Tekrar Isıtma: Güveç ve yahnilerin tekrar ısıtılmasında Pişmiş yiyeceklerin ısıtılmasında Kırmızı ve beyaz et kavurmada
750W	**Maksimum Güç:** Sıvıların kaynatılmasında veya tekrar ısıtılmasında. Sebze yemekleri yapmada. Kızartma tabağının ön ısıtılmasında.

Izgarada Pişirme

Dönertablayı, fırın boşluğunun tabanı üzerine dayanan milin üstüne yerleştiriniz. Bu metod

birftek, et parçaları vs, gibi etleri ızgarada pişirmek için idealdir. Fırının sıcak olduğunu unutmayınız.

1. Güç seçiciyi ızgara ayarına getirin.
2. Zamanlayıcıyı çevirerek pişirme süresini arzu edilen zamana getirin

Not: Kullanımdan sonra Zamanlayıcıyı 0'a getirdiğinizden veya fırının çalışmasına devam etmediğinden emin olunuz.

Örnek : 40 dakika süresince ızgarayı kullanarak pişirme işlemi

1. Güç seçiciyi (Izgara) konumuna çevirin
2. Zamanlayıcıyı 40'a çevirin
3. Fırın, Izgara konumunda 15 dakika süresince pişirmeye başlayacaktır.

Mikrodalga ve Izgarada pişirme

Dönertablayı, fırın boşluğunun tabanı üzerine dayanan milin üstüne yerleştiriniz. Bu metod birftek, et parçaları vs, gibi etleri ızgarada pişirmek için idealdir. Fırının sıcakolduğunu unutmayınız.

1. Güç seçiciyi arzu edilen Mikrodalga Gücü ve ızgara seviyesine ayarlayınız.
2. Zamanlayıcıyı çevirerek pişirme süresini arzu edilen zamana getirin. Mikrodalga kendiliğinden çalışır.

Not: Kullanımdan sonra Zamanlayıcıyı 0'a getirdiğinizden veya fırının çalışmasına devam etmediğinden emin olunuz.

Örnek : 450 Watt'ta pişirmek ve 30 dakika süresince ızgara yapmak

1.Güç seçiciyi (kombi 2) konumuna çevirin
2. Zamanlayıcıyı 30'a çevirin
3. Fırın, (kombi 2) konumunda 15 dakika süresince pişirmeye kendiliğinden başlayacaktır.

NOT :

Pişirme esnasında, kapıyı açarsanız, fırının çalışması durur. Pişirmeyi tekrardan başlatmak için, kapıyı kapatınız. Pişirme işleminin sonunda, ızgara ve mikrodalganın çalışması durur ve bir zil sesi gelir.

Mikrodalga ve ızgara konumunda, güç seçimi ve pişirme süresi mikrodalga çalışırken değiştirilebilir.

Izgara ile Pişirme Tavsiyeleri

Fırının olabildiğince temiz kalabilmesi için, bütün yiyecekler Üst rafa yerleştirildikten sonra altlarına taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak maksadıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Pişme süresinin ortasında bütün yiyecekleri ters düz ediniz.

Besin	Miktar (Ağırlık)	Pişme Süresi	Özel Notlar
Tost	2 Dilim	4 – 5 dk	
Üzeri peynirli tost	4 Dilim	6 – 7 dk	Tost için en az 4 – 5 dk ve üzerindeki için de 2dk.

Mikrodalga ve Izgara ile pişirme hakkında genel tavsiyeler

Biftek ve domuz eti kızartmak için döner tabla üzerindeki alçak rafı tercih edin ve ince kısımları ve uçları kaplayın. Taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak maksadıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Yemek pişerken uygun zamanlarda yiyecekleri ters düz ediniz.

Besin	Miktar (Ağırlık)	Güç Konumu	Pişme Süresi	Özel Notlar
Pastırma	4 (l00 g)	Kombi 3	7- 9 dk	
Biftek Kızartma (Kemikli)	900 g	Sadece Mikrodalga 750W	25 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin. Piştikten sonra 15 – 20 dk bekleyiniz.
Domuz Eti Kızartma (Bel)	900 g	Kombi 2	5 - 6 dk	
Domuz Kıyma	2- 3 (450 g)	Kombi 2	20-25 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin.
Tavuk Parçalanmış	450 g	Kombi 1	15 – 20dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin.
But	800 g	Kombi 1	25 – 30dk	
Donmuş Hamburger	4 (200 g)	Kombi 2	12 - 15 dk	
Sosis	450 g (Sade)	Kombi 1	10 - 15 dk	
Balık Fleto	2 (350 g)	Kombi 3	22 - 24 dk	Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin.
Donmuş Patates Etli Yemek	2 (150 g)	Kombi 2	16 - 18 dk.	

Mikrodalga ve Izgara Güç seviyeleri

Sembol	Ayar	Mikrodalga gücü	Izgara gücü
	Izgara	0W	1000W
	Kombi 1	300W	1000W
	Kombi 2	450W	1000W
	Kombi 3	600W	1000W

(180 W) Manuel defrost tavsiyeleri

Bu ayar değeri kullanılarak ekmek ve meyve gibi bazı besinlerin buzlarını çözme işlemi başarılı bir şekilde yerine getirilebilir.

BESİN	HAZIRLIK	Defrost Süresi	BEKLEME SÜRESİ
Ekmek			
Ufak Dilim	Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters–düz edin.	8 – 10 dk	10 -15 dk
Büyük dilim	Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters–düz edin.	10 – 13dk	10 dk
İki Dilim	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	45 – 60sn	5 dk
1 bütün ekmek	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	45 – 60sn	5 dk
2 bütün ekmek	Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.	1 – 1 ½dk	5 dk
Kek ve Pastalar			
Pasta 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	9 - 11 dk	15 – 30 dk
Peynirli Kek 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	9 - 11 dk	15 – 30 dk
Pay (Pişmiş) 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	7 – 9 dk	15 – 30 dk
Pasta 450g	Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun.	7 – 9 dk	15 – 30 dk
Tereyağı			
250 g (1 paket)	Eğer folyosu var ise çıkarıp tabağa koyun.	3 – 4 dk	5 – 10 dk
Meyve			
225g Yumuşak küçük meyveler	Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin.	5 – 6 dk	5 – 10 dk
450g Yumuşak küçük meyveler	Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin.	7 – 8 dk	5 – 10 dk
Tabakta Yemek			
400g	Tabak veya PVC streç film ile kapayın. Tekrar ısıtmak için mikrodalgayı 100% (750W) güçte 3 – 4 dakika çalıştırın.	7 – 8 dk	5 – 10 dk
Sebzeler	Pişirme öncesi sebzelerin defrost edilmesi gerekli değildir. Bütün sebzeler 100% (750W) güç ile buzları çözülebilir ve pişirilebilirler.		

Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar

- Fırını daima temiz tutun.Döküntülerin etrafına gelmesini engelleyin.Kapının iç kısmını ve cam tablanın altını temizlemeyi unutmayın.
- Mikrodalga fırında pişirirken tercihen üstü kapaklı yuvarlak veya oval cam tencere kullanınız.

- Metal veya metal süslemeli cam tencereleri kullanmayınız. Belirli plastik malzemeler eriyebilir ve sıcak yiyecek tarafından sarılabilir.
- Pişirirken yiyeceği örtün. Cam kapak, levha veya yağ geçirmez kağıt kullanın.
- Hamur işi, ekmek ve benzerlerinin kağıt destesi üzerinde veya ekmek sepeti içinde doğrudan buzu çözülebilir.
- Donmuş yiyecek kendi ambalajında ısıtılırsa, ambalajın açılması gerekir. Metal veya metal süsleme içeren ambalaj, mikrodalgada kullanım için özellikle tavsiye edilinceye kadar kullanılmamalıdır. Metal klipsleri veya tel bağlarını sökün.
- Daha küçük aliminyum folyo parçaları, tavuk budu gibi kolayca pişen parçaları örtmek için kullanılabilir.
- Kabuklu veya derisi bulunan yiyeceklerin bir çatal ile kabuğunun soyulması gerekir. Örneğin, patates ve sosisler. Patlayabileceklerinden dolayı yumurtaları mikrodalga fırında kaynatmayın.
- Büyük ve kalın parçaları cam tencerenin ucuna yakın koyun ve yiyeceği eşit ölçülerde kesmeye çalışın. Yiyeceği daima fırının orta yerine koyun.
- Bir kaç kez karıştırıp çevirdiğiniz takdirde yiyecek dengeli olarak pişirilecektir.
- Aşırı pişirmeden kaçınmak için yemek tarifinizde belirtilen süreden daima kısa bir süreyi ayarlayınız. Büyük yemek miktarlar daha uzun pişirme sürelerini gerektirir.
- Sebzeler için az miktarda veya hiç su kullanmayınız.
- Normal pişirmeden daha az tuz ve baharat kullanın.
- Tam ve Dengeli pişirme sonuçlarını elde etmek için fırın kapatıldıktan sonra bir kaç dakikalık "durma" süresine izin veriniz.

Mikrodalga ile ilgili ipuçları

- **Balı yumuşatma :**
  Kristalleşmiş bir kavanoz balınız varsa, kapağı açın ve kavanozu fırına yerleştirin, 2 dakika süresince orta konumda mikrodalgada tutun.
- **Çikolata eritme:**
  100gramlık çikolatayı parçalara ayırın, bir kaseye yerleştirin ve 1-2 dakika süresince yüksek konumda ısıtınız ve çok iyi karıştırınız.
- **Yağı yumuşatma veya eritme:**
  Eritme yüksek ateşte birkaç saniye sürer. Yumuşatma en mükemmel düşük konumda yapılır.
- **Ekmeği daha taze hale getirme veya ısıtma**
  Birkaç saniye süresince orta konumu kullanın
- **Sarmısağı kolayca soyma**
  15 sn süresince 3 veya 4 sarımsak dişlerini ısıtınız. Diş dışarı çıkana kadar bir ucunu eziniz.
- **Meyve suyu**
  Ezmeden önce 15 saniye süresince yüksek konumda ısıtıldıkları takdirde turunçgillerin meyve suları daha fazla sıvı verir.
- **Yulaf lapası**
  Yulaf lapası, yıkamak için yapışkan tavaya sahip olmayan servis tavbağında kolayca ısıtılır. Gıda imalatçılarının tavsiyelerini izleyiniz.

Temizlik ve Bakım

- Servis yapmadan önce yiyeceğin sıcak olmasını sağlayınız.
- Tabakları ve yiyecekleri fırından çıkarırken tencere kulplarını tutun veya eldiven takın.

Fırın daima temiz olmalıdır. Fırın duvarlarında taşma veya sıçrama yoluyla yapışan yiyecekler fırının enerjisini çekecekler ve yanacaklardır. Bu ise fırının veriminde düşmeye ve

kötü kokulara sebep olabilir. Fırının hiçbir parçasının ayarlarını değiştirmeye, sökmeye veya tamir etmeye kalkışmayın. Tamir işlemleri yalnızca yetkili servis teknisyeni tarafından yapılması gerekir.

Temizliğe başlamadan önce fırının prizinin fişden çekili olduğundan emin olun.

Aksesuarların (Döner tabla, Destek) Temizliği

Çökeltilerini sıvı deterjanla temizleyin. Dönertabla desteği dikkatlice tutulmalıdır.

Dikkat : Fırının içerisi ve dönertabla çalışırken aşırı ısındıklarından, kullanımın hemen ardından el değmeyin.

Fırının İçinin Temizlenmesi

Fırının içini daima temiz tutunuz. İçeriye bulaşan yemek artıklarını hemen temizleyin. Fırın duvarlarına, kapak kenarlarına ve kapak üzerine yapışan tozun temizlenmemesi fırın enerjisinin toz tarafından emilmesi neticesinde veriminde düşmeye ve hatta fırın içinde arızaya neden olabilir.
Yumuşak, ılık su ile ıslatılmış bir beze sıvı deterjanla tozu temizleyin.

FIRININ HERHANGİ BİR YERİNİN TEMİZLİĞİNDE AŞINDIRICI TEMİZLEYİCİLER, TİCARİ FIRIN TEMİZLİK MADDELERİNİ VE BULAŞIK TELİ KULLANMAYINIZ.

Çıkarılamayan tozun temizlenmesi için fırın içerisine koyacağınız bir bardak suyu 2 – 3 dk kaynatın.

FIRIN YÜZEYİNDEKİ TOZU ALMAK İÇİN BIÇAK VEYA KAZIYICI ALET KULLANMAYIN.

Fırın içerisindeki kötü kokuları gidermek içinse bir fincan suya 2 çorba kaşığı limon döküp 5 dakika kaynatın.

Fırının Dışının Temizlenmesi

Kontrol panelini temizlerken fırın kapağını açın. Böylece fırının kazara çalışması önlenecektir. Fırının dışı hafif ıslak, yumuşak bir beze sıvı deterjan dökerek temizlenecek ve deterjan kalıntılarını gidermek için temiz bir bezle durulanıp, sonra yumuşak bir bezle kurulanacaktır.

Dış temizlik için herhangi bir sprey cam temizleyici veya mutfak temizleyici kimyasalı kullanılabilir. Fırınınızın dışında da aşındırıcı temizlik maddeleri, kimyasallar ve mekanik temizleyicileri kullanamazsız. Çalışan parçaların arızalanmaması için suyun havalandırma açıklıklarına gitmesine müsaade etmeyin.

Izgaranın Bakım ve Temizliği

Fırın çalışır durumda iken fırın aksesuarları sıçrayan yağdan lekelenebilir. Fırın iç boşluğu soğuyana dek bekleyin ve fırın bir daha kullanılmadan önce yağ sıçramış yerleri siliniz. Izgaradaki yağlar kötü kokulara ve dumana sebep olabilir



simgesi, bu ürünün normal ev çöpü gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm için verildiği özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiğini belirtir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi, hem de çevrenizdekilerin sağlığını korumuş olursunuz. Yanlış şekilde imha ise hem çevreye hem sağlığa zararlıdır. Bu ürünün geri dönüşümüne ilişkin daha ayrıntılı bilgileri belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü satın almış olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

Electrolux A.Ş.'nin Electrolux ve AEG Markalı mamulleri için verdiği garanti, aşağıda yazılı hususları kapsamaz.

- Kullanma Kılavuzunda belirtilen talimatların dışındaki kullanımlar,
- Tüketiciye teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşıma, çarpma, düşürme, vs)
- Mamulü; uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma,
- Gereken onarım için Yetkili Servise başvurmadan önce Electrolux Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazın onarımına, bakımına veya tadiline kalkışmış olması durumlarında,
- Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı yapılır.
- İşçilik ve üretim hatalarına karşı cihaz 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tesbiti ve değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı mamul üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrip edildiği taktirde bu belge hükümden düşer.

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi : ....

Markası : ....

Modeli : ....

Bandrol ve Seri No. : ....

Teslim Tarihi ve Yeri : ....

Garanti Süresi : ....

Azami Tamir Süresi : ....

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : ....

Adresi : ....

Telefonu : ....

Telefaksı : ....

Fatura Tarihi ve No : ....

Tarih-Kaşe-İmza : ....

GD 3

GD 2

GD 1

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 (ÜÇ) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın ;
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi,

durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetinin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

VİZE

.... Yılı Vizesi	.... Yılı Vizesi

İmalatçı/İthalatçı Firma
Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Tarlabaşı Caddesi No. 35 80080 Taksim - İstanbul
Tel: (0212) 293 10 20 pbx Telefaks: (0212) 251 60 94
Ücretsiz Tüketici Danışma Servisi 0800 211 60 32

Garanti Belgesinin geçerlilik süresi 3 yıldır ve onay tarihi esas alınarak her yıl vize edilir. Geçerlilik süresinin dolmasına müteakip 3 ay içerisinde vizesi yaptırılmayan belgeler geçersiz sayılır. Belgesi iptal edilen veya geçersiz sayılan imalatçı ve/veya ithalatçılara aynı ürün için 6 ay süre ile yeni belge tanzim edilemez.

Belgenin Onay Tarihi ve Sayısı

Bu belgenin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

FİRMA YETKİLİSİ

Yönetim Kurulu Üyesi - Murahhas Aza	Bölüm Genel Müdürü
Nevio Pollesel	Birgül Küçükönder
İmza	İmza

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER	MÜŞTERİNİN
CİNSİ :................................	ADI,SOYADI :................................
MODEL :................................	ADRESİ :................................
SERİ NO :................................	....
MONTAJ TARİHİ :................................	....
RAPOR NO :................................	TEL NO :................................

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Символът  върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum aztjelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként.Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos éselektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodottmegfelelő begyűjtő helyre.Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékbahelyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberiegészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket,amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelőhulladékkezelése okozhatna.Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termékújrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba ahelyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végzőszolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deşeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, Izdelek odpeljite na ustrenzo zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali prepreViti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.



822 1913 - 91 - 00 - 032009